Revue de VITICULTURE

REV. VITIC.
Vol. 92 N° 1 Pages 1 à 32
NOVEMBRE 1945



PRESSES
DOCUMENTAIRES
PARIS

Revue de VITICULTURE

FONDÉE EN 1893 PAR PIERRE VIALA

MEMBRE DE L'INSTITUT — PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

SOMMAIRE :

VOLUME 92 N° 1 NOVEMBRE 1945

PUBLICATION MENSUELLE ÉDITÉE PAR LES PRESSES DOCUMENTAIRES

DÉPARTEMENT D'ÉDITION DE LA SOCIÉTÉ DE PRODUCTIONS DOCUMENTAIRES

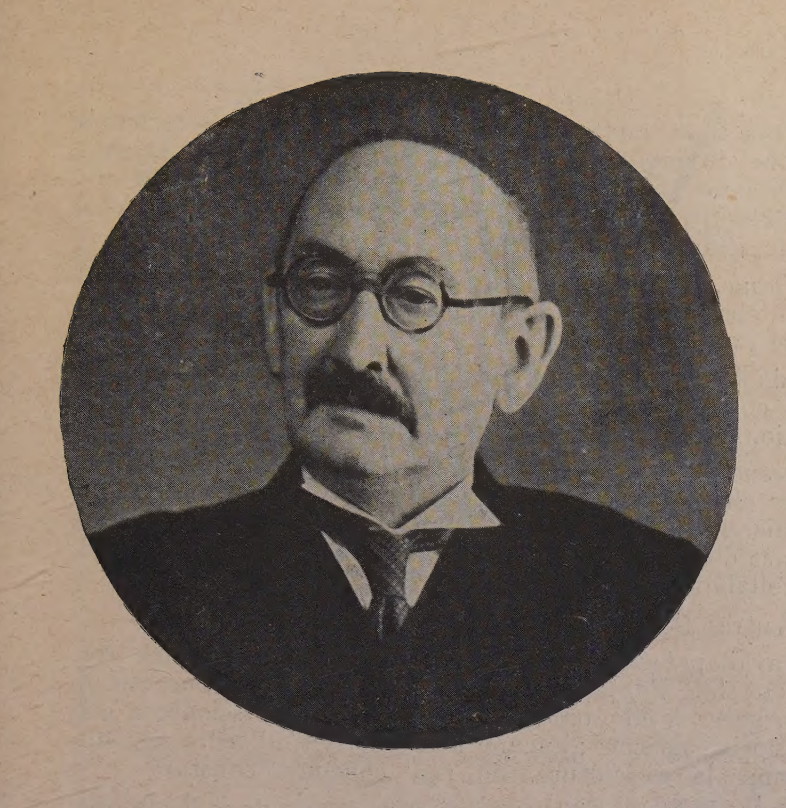
Société à Responsabilité Limitée au Capital de 2.500.000 Francs

Abonnements (Revue et Bulletin) France. . . . . Frs 350 **Dépôt :** 28, Rue Saint-Dominique — PARIS-7e

Téléphone : INValides 10-73 Ch. Post. 1573-86 Paris R. C. Seine 289.660 B C. O. L. 15.0187



Pierre VIALA (1859-1936)



HIER ET AUJOURD'HUI...

par M. Joseph CAPUS,
Sénateur, ancien Ministre de l'Agriculture,
Président du Comité National des Appellations d'origine des Vins et Eaux-de-vie

Cette *Revue* se propose de reprendre l'œuvre que Pierre Viala, professeur à l'Institut National Agronomique, ancien président de l'Académie d'Agriculture, membre de l'Institut (Académie des Sciences), a dirigée, de 1893 à 1936, œuvre qui fut poursuivie par ses disciples depuis sa mort jusqu'en 1940 et suspendue de cette date jusqu'à ce jour.

Pendant quarante-six ans, sauf une très courte interruption d'août à décembre 1914, la *Revue* de Pierre Viala renseigna l'élite de la viticulture française et mondiale sur tous les évènements intéressant la profession, aussi bien en publiant les travaux des savants techniciens qu'en commentant les textes administratifs, les informations venues de toutes les régions viticoles. Son rôle fut de première importance.

Le but du nouveau Comité de rédaction est le même que celui du précédent : faire vivre et prospérer un organe publié dans le premier pays viticole du monde, rédigé par des chercheurs, des organisateurs et des praticiens renommés, et universellement répandu. Ses moyens, accrus et modernisés grâce à la *Société de Productions documentaires*, vont permettre une encore plus large divulgation des nouveautés viticoles.

Quant à la haute tenue et à l'impartialité de la *Revue*, la présence, dans le Comité, du président de la Société des Amis de Pierre Viala, des deux fils du Maître, de son disciple et successeur dans l'enseignement, d'anciens collaborateurs de la *Revue*, les plus fidèles et les plus éminents, apporte toutes les garanties désirables.

La *Revue de Viticulture* va donc entreprendre la tâche ainsi définie, en s'inspirant du passé que l'on peut résumer brièvement. Ce sera la meilleure manière de caractériser et de glorifier l'œuvre journalistique de Pierre Viala et d'indiquer nos intentions pour l'avenir.

D'avoir été l'un des auteurs les plus anciens dont la *Revue* ait fait connaître les travaux et les idées, me vaut l'honneur de faire ce retour en arrière et d'indiquer quelle peut être l'œuvre à poursuivre maintenant. Cet exposé doit tenir compte de la situation de la viticulture au moment où la *Revue* fut créée, et de l'état actuel, au moment de sa reprise.

En un demi-siècle, de profonds changements sont survenus ; la *Revue* les a signalés ; elle s'y est adaptée et saura rendre les services attendus, en tenant compte des faits comme des idées.

L'apparition de fléaux nouveaux, d'une importance à peu près inconnue dans l'histoire économique du monde, qui ont d'abord déconcerté la science, mais dont elle a fini par avoir raison, a caractérisé la seconde moitié du dix-neuvième siècle. De géniales découvertes ont bouleversé les procédés de défense du vignoble et permis la réalisation de méthodes rationnelles de lutte.

Quand débuta la *Revue*, le remède au fléau phylloxérique avait été découvert, grâce à l'esprit d'observation et à la science de praticiens et de savants, parmi lesquels émerge le nom de Pierre Viala.

L'immense œuvre de la reconstitution passionnait les milieux viticoles, qui s'y étaient livrés à corps perdu, parfois avec quelque imprudence. Elle ne cessait de se perfectionner.

Les conseils de la *Revue* de Pierre Viala jouèrent dans cette réalisation un rôle primordial. Tous les champions américanistes, Foex, Millardet, Couderc, Gervais, Ravaz, y publièrent leur opinion ; de même, tous les maîtres de l'œnologie scientifique, née des travaux de Pasteur : Gayon, Laborde, Bouffard, Sémichon, Mathieu, y collaborèrent.

Puis, survinrent d'autres fléaux.

Après l'oïdium, qui avait précédé le phylloxéra, le mildiou, le black rot, les vers de la grappe ont fait l'objet d'études et d'expérimentations que la *Revue* a publiées et qui, grâce à elle, ont porté leurs fruits. La science a mis son empreinte sur l'entreprise agricole ; aucune autre activité d'ordre agronomique n'a besoin, comme la viticulture, de son concours constant.

Quant au progrès corporatif et social, on en lira les étapes dans les 91 volumes qui précèdent ce numéro.

En somme, tant du point de vue technique que du point de vue économique et social, la *Revue* d'avant cette guerre de six ans a montré la voie du succès à la Viticulture, grâce aux qualités exceptionnelles de son chef Pierre Viala, au talent et à la science d'une pléiade de spécialistes que j'ai pu connaître et apprécier.

Aujourd'hui des problèmes d'un ordre nouveau se posent devant la Viticulture comme devant toute notre économie nationale. Le dix-neuvième siècle et la première partie du vingtième furent l'époque de l'économie libérale et l'industrie, née des découvertes scientifiques, doit son essor au libéralisme. Mais la liberté sans frein finit par conduire à de graves désordres économiques, dont la Viticulture eut particulièrement à souffrir : crises de fraudes et de surproduction. Pour y parer elle ouvrit la voie à l'économie organisée en proposant les mesures qu'on désigne du nom de statut viticole.

On ne doit pas confondre cette forme d'économie avec l'économie dirigée que l'état de guerre a imposée aux gouvernements.

Libéralisme, économie dirigée, économie organisée, ce sont là des questions brûlantes, dont cette *Revue* ne se désintéressera pas.

Il s'agit aujourd'hui de faire jouer à notre viticulture son rôle salutaire : produire des vins de qualité universellement réputée, faire vivre dans l'aisance plus d'un million et demi de producteurs, alimenter un commerce intérieur, un commerce d'exportation très importants et, surtout, porter en tous lieux la vérité établie sur l'expérience, proposer des solutions conformes à l'honnêteté et au bon sens.

Il est à penser que la *Revue de Viticulture*, qui a rempli dignement sa mission jusqu'ici, va prendre largement sa part du travail qu'il faut accomplir dans la Paix. Elle sera comme auparavant une tribune libre pour toutes les opinions sincères. Elle travaillera dans le même esprit compréhensif, objectif, auquel fut dû son succès dans le passé, en faisant appel à toutes les bonnes volontés. Elle peut s'autoriser des services qu'elle a déjà rendus pour obtenir l'audience d'un public nouveau. Nous garantissons ici qu'elle s'efforcera de remplir ce rôle d'éducatrice et de guide, honneur de la Presse libre, avec le même dévouement que lui a prodigué Pierre Viala.

Editorial

La Viticulture va, elle aussi, reprendre sa place dans notre Economie perturbée. Dans quel état la retrouverons-nous et quels services va-t-elle pouvoir rendre?

Elle a souffert, beaucoup, mais peut-être moins, cependant, que les autres branches de notre Agriculture. La vigne, profondément installée dans le sol, a pu vivre, chichement, avec les réserves accumulées dans celui-ci ; par contre, les répercussions de cette sous-alimentation se feront-elles sans doute sentir plus longtemps que pour les plantes annuelles ou bisannuelles.

Quoi qu'il en soit, le retour à une production normale de notre vignoble est désirable, dans l'intérêt du Pays.

Notre *Revue* s'est fixé pour tâche d'y contribuer de son mieux.

Elle se propose d'abord de publier de nombreuses études et des avis autorisés sur la grave question des replantations, de la réfection des vignes épuisées ou mortes après ces six années de quasi abandon, de donner les conseils concernant la préparation et la désinfection du sol et des plants, le choix des porte-greffes et des greffons ainsi que les meilleures méthodes de conduite des vignes pendant les premières années.

Il convient de dire que la question primordiale, celle de l'état sanitaire des plants à mettre en place, a déjà fait l'objet de travaux suivis de réalisations. L'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, suivant ses nobles traditions, va jouer son rôle tutélaire, une fois encore, pour assurer les bonnes plantations. Elle est bien placée pour fournir des conseils et des directives techniques pour la réglementation qu'il faudra appliquer aux transactions sur les plants de vigne. Elle a déjà accompli, dans ce domaine, une œuvre qui devra être renforcée et élargie.

Ce qui manque, surtout, ce sont les moyens de divulguer les acquisitions des établissements de recherches viticoles et des praticiens ; La *Revue de Viticulture*, réveillée de son sommeil de six ans, s'emploiera à les fournir, en tenant compte de tous les intérêts légitimes en présence.

Nous sommes de ceux qui prétendent que les difficultés économiques sont résolues en faisant appel à des techniciens qualifiés. Les services officiels de l'Enseignement, de la Production, de la Recherche et de l'Expérimentation agricoles doivent établir un meilleur contact entre eux-mêmes et les usagers. Les conférences dans les localités viticoles, les tracts, les films, la radio sont les moyens modernes dont ils doivent faire usage pour « Faire savoir » ce qu'ils possèdent dans leurs dossiers. Parallèlement, les organismes syndicaux, les Associations spécialisées ont un rôle d'information et d'éducation de première importance à remplir. Quant à la Presse technique, elle doit renseigner les uns et les autres sur l'urgence des besoins de tous ceux qui jouent un rôle dans la prospérité du vignoble.

Plusieurs centaines de milliers d'hectares de vignes attendent leur rénovation, leur reconstruction, pour pouvoir produire, en quantités raisonnables, les bons vins que l'on espère, chez nous et aussi ailleurs, après cette longue période de restrictions.

Le vignoble, convenablement recréé, sera exposé aux accidents et aux maladies trop nombreux qui l'assaillent régulièrement. La technique de la défense des vignes doit suivre, aussi, la voie du progrès. Faisant abstraction d'un chauvinisme exagéré, les divers pays producteurs devront emprunter, les uns aux autres, les meilleures méthodes et les procédés reconnus efficaces pendant la période néfaste où les communications de tous ordres ont été interrompues entre les membres de la grande famille viticole.

Avec de bons raisins sains, on devra faire de bons vins. Ici, plus encore que pour la culture de la vigne, les progrès en œnologie devront être portés à la connaissance de nos lecteurs, et largement commentés. Si la France reste en tête, dans ce domaine, grâce à Pasteur et à ses disciples, d'autres nations rivales ont apporté une contribution qu'il nous faudra divulguer.

Enfin, dans la période de renaissance qui débute, il conviendra d'organiser, sur des principes plus solides l'éducation, l'élevage des vins sains et leur répartition parmi la foule très dispersée des consommateurs. Le nombre des amateurs de bons vins va se trouver considérablement accru après cette guerre planétaire, où les peuples ont appris, rudement, comme en 1914-18, à connaître les productions des nations au combat. L'avance que nous avons, dans ce secteur de la production et de la propagande en faveur des vins de qualité irréprochable, sera maintenue si nous ne nous endormons pas sur nos lauriers. La *Revue* stimulera les énergies de ce côté, également.

Pour que ce programme d'ensemble de perfectionnements et aussi d'innovations soit mis en application, l'appui d'une revue technique qui groupera les compétences les mieux appréciées est nécessaire. Assurée du concours de ces spécialistes, notre *Revue* se dispose à renseigner tous ceux qui s'intéressent, à un titre quelconque, à la production, à l'élevage, à la distribution et à la consommation du Vin. Tous les chapitres de ce programme, très vaste, seront abordés, à tour de rôle, dans nos pages, en même temps que nous publierons toutes les nouvelles qui intéressent la Profession viticole.

Un Bulletin d'Informations, d'abord bi-mensuel, apportera sans retard à ses lecteurs, les nouvelles, les mercuriales et tous les renseignements qui peuvent influencer la situation du marché.

Nous sommes persuadés que la prospérité de la Viticulture jouera un rôle très important dans le relèvement économique du Pays. C'est pourquoi nous y consacrerons tous ici le meilleur de notre effort.





Économie Viti-Vinicole

LES RÉCOLTES VITICOLES DE 1939 à 1944

par Alfred HOT

●

C'est évidemment au seuil d'une nouvelle campagne que les circonstances apparaissent les plus favorables pour l'évocation des campagnes précédentes et, aux cas particuliers, des campagnes 1939-1945 qui n'ont pu être, par la force des choses, suffisamment individualisées.

Il nous paraît ainsi que l'une des premières tâches qui s'imposent à notre chère *Revue* doit être de présenter aussi succinctement que possible lesdites récoltes dont la physionomie demeure toujours attachante en dépit du recul du temps. Aussi bien, ce sera là le plus sûr moyen de relier le passé au présent et, tout en mettant à profit les enseignements que le premier nous a légués, il nous permettra d'utiliser les matériaux que le second nous offre.

Récolte 1939.

Dans l'ordre des récoltes de ces quinze dernières années, la récolte de 1939 vient, par son volume, se placer immédiatement après celles de 1934 et de 1935. Elle est aussi en tête de toutes celles qui ont suivi.

Elle s'était élevée, en effet, à 67.998.757 hectolitres et cependant son écoulement devait être facilité par les circonstances, qui ont finalement permis de résorber non seulement ces 68 millions d'hectolitres représentant la récolte métropolitaine, mais aussi la récolte de l'Algérie (18 millions d'hectolitres) ainsi que les stocks existant au 1er septembre 1939 et qui étaient de l'ordre de 13 millions d'hectolitres.

C'est donc une masse de près de 100 millions d'hectolitres qui a dû être résorbée et son écoulement devait être favorisé par les évènements qui, en amenant un déplacement de la consommation, entraînaient un accroissement considérable de cette dernière, en dépit des difficultés de transport.

Mais on avait aussi appliqué les dispositions prévues par le statut viticole à l'égard des récoltes excédentaires et, ainsi, par l'effet conjugué de toutes ces mesures on devait aboutir à une liquidation normale de la récolte considérée.

Récolte 1940.

C'est la première des récoltes déficitaires qui ont suivi la récolte de 1939.

Elle s'est élevée, en France, à 44.877.581 hectolitres et, en Algérie, à un peu plus de 14 millions d'hectolitres. S'agissant d'une récolte nettement déficitaire, surtout pour la métropole, il n'est pas question de se préoccuper cette fois d'écoulement. Il faudra, au contraire, utiliser l'excédent algérien et, dans la mesure où les transports le permettront, on espère faire face aux besoins essentiels de l'armée et de la population civile.

D'ailleurs, tous les vins de la récolte en cause étaient libérés par le décret du 19 avril 1941 qui levait la formalité de l'échelonnement des sorties. D'autre part, le 6 mai suivant on procédait à un récolement général de tous les stocks, en vue de répartir rationnellement ces derniers sous le double contrôle des ministres de l'Agriculture et du Ravitaillement.

Enfin, avec la récolte de 1940, on est entré véritablement dans la série des récoltes de guerre, c'est-à-dire dans un cycle de récoltes médiocres succédant à un cycle de récoltes abondantes.

Récolte 1941.

Avec ses 42.823.645 hectolitres, la récolte de 1941 marque une accentuation notable de la crise de production ouverte par celle de l'année précédente. Crise qualitative autant que quantitative. Et de telles constations semblent résulter des premiers manquements divers dont souffre le vignoble qui n'a pu recevoir les soins complets que nécessite son état. La dégénérescence du vignoble est allée d'ailleurs en s'aggravant et elle a été nécessairement la cause de récoltes encore plus faibles.

Quoi qu'il en soit, les disponibilités de la campagne en cause n'ayant pas permis de faire face à tous les besoins de la consommation, celle-ci a dû être rationnée et l'institution de cartes par le Ravitaillement a essentiellement caractérisé la résorption de cette récolte 1941.

C'est en effet, la récolte 1941 qui a motivé un ensemble de mesures concernant tout à la fois les producteurs à qui on a reconnu une sorte de « réserve autorisée », calculée d'après le quantum de la récolte, les négociants qui devaient se munir de bons spéciaux et, enfin, les consommateurs eux-mêmes qui ont dû faire les frais des dispositions prises spécialement en vue du ravitaillement de la métropole en vins.

Ladite récolte a aussi motivé des mesures diverses, de moindre envergure telles l'interdiction de la distillation des vins, un échelonnement des sorties approprié aux circonstances, les conditions mises à la délivrance des titres de mouvement, sans parler des sanctions correspondantes présentant certains caractères parti= culiers.

En résumé, telle qu'elle peut être étudiée avec le recul du temps, la récolte de 1941 apparaît comme ayant marqué de sa forte empreinte la série des récoltes enre= gistrées à partir de 1940.

Récolte 1942.

Cette récolte s'étant seulement élevée à 33.761.764 hec= tolitres se détache nettement des précédentes et va donc imposer des mesures encore plus sévères. Mais on doit tout d'abord expliquer une telle régression par un fléchissement du rendement amené par la recrudes= cence de certaines maladies et la pénurie des moyens appropriés de défense. La pratique culturale de la vigne souffre de nombreuses privations en services, produits, instruments, etc. La main=d'œuvre est réduite, les engrais sont pratiquement inexistants et l'on manque de chevaux et de carburants. Les dotations en sulfate de cuivre et en soufre sont devenues tout à fait insuffi= santes. Ces causes, ajoutées aux mauvaises circonstances atmosphériques, n'ont pas permis de prétendre à un rendement satisfaisant dans l'ensemble .D'où le déficit considérable qui caractérise la récolte 1942 par rapport à la récolte précédente déjà inférieure à la moyenne.

C'est pour remédier à la carence de la production que les pouvoirs publics ont pris un certain nombre de mesures de nature à éviter une réduction trop massive de la consommation. C'est ainsi qu'ils ont notamment maintenu l'autorisation de fabrication des piquettes en toutes quantités (loi du 16 novembre 1942), qu'ils ont supprimé ou suspendu diverses dispositions du statut viticole (degré minimum en particulier) et qu'ils sont allés jusqu'à intégrer aux vins de consommation courante une fraction importante de vins fins (appella= tions contrôlées).

On remarquera aussi que la récolte 1942 s'apparente à celle de 1916 qui s'était élevée à 33.457.347 hecto= litres, qu'elle est sensiblement plus forte que celle de 1915 (18.100.790) tout en demeurant bien en deçà de celle de 1919 (50 millions d'hectolitres).

C'est là le signe indiscutable que le vignoble subit une crise spéciale faite non plus, comme autrefois, d'une alternance de récoltes moyennes et de récoltes régulièrement faibles, mais de récoltes uniformément faibles, ce qui constitue le plus grave danger qui ait jamais surgi en la matière.

Récolte 1943.

Cette récolte a fait l'objet de multiples pronostics qui se sont révélés pour la plupart inexacts parce que prématurés et fournis avec une arrière=pensée, sans doute, à savoir que la vigne devait cette fois se montrer plus généreuse. Et de fait, elle l'a été plus que l'année précédente. Toutefois, avec ses 37.834.447 hectolitres elle était loin d'atteindre les chiffres que l'on avait annoncés. Certes, on avait applaudi aux sorties de raisins qui étaient particulièrement prometteuses mais bientôt des accidents divers, amenés par des refroidisse= ments intempestifs, firent craindre que le rendement escompté ne serait pas atteint. Les dégâts occasionnés par la coulure, par l'oïdium et surtout par la sécheresse persistante de l'été 1943 devaient entraîner une forte diminution dans le rendement. Ces causes ajoutées à toutes celles découlant des difficultés aggravées et rencontrées en divers points par les exploitants devaient être finalement à l'origine de la forte déception procurée par la récolte de 1943.

Cette déception était surtout d'ordre quantitatif car elle n'avait pu enlever à la récolte en cause les mérites qui lui restaient et que lui valait une production de qualité qui n'avait pu être obtenue depuis de nombreuses années. On peut même dire que certains vins de 1943 apparaissent dotés de qualités tout à fait exceptionnelles qui les classeront dans un très bon rang parmi les vins de ces dernières années.

Statistiques de Production viticole 1939=1944

Années	Nombre de viticulteurs ayant souscrit une déclaration de récolte	Superficie des vignes en production Ha	RECOLTES				Relevé des déclarations de stock au 1er septembre	Total des ressources
			Vins blancs	Vins rouges	Vins mutés	Total		
1939	1.513.354	1.462.544	14.529.121	53.469.636		67.998.75/	10.143.662	78.142.419
1940	1.416.309	1.396.410	9.602.211	35.215.370		44.877.581	12.527.475	57.405.056
1941	1.492.766	1.420.317	9.670.065	33.153.400		42.823.465	1.973.011	44.796.476
1942	1.491.251	1.404.332	7.743.840	26.017.924		33.761.764	4.283.156	38.044.920
1943	1.515.274	1.375.960	9.410.144	28.424.303	712.785	37.834.447	2.516.227	40.350.674
1944	1.517.343	1.364.017	10.759.705	30.671.745	373.105	41.431.450	5.838.477	47.269.927
		Totaux...	61.715.086	207.012.378		268.727.464	37.282.008	306.009.472
Algérie 1944 :								
Oran	17.372	229.634	357.804	4.598.264	49.087	4.956.068		
Alger	5.300	99.320	675.261	2.902.923	116.354	3.578.184		
Constantine .	840	21.088	170.987	559.618	15.612	727.605		
Total Algérie	.23.512	350.042	1.204.052	8.057.805	181.053	9.261.857		

Récolte 1944.

Les apparences de la récolte 1943 et les aspects définitifs qu'elle présentait n'avaient pu cependant faire disparaître les graves dangers dont est toujours menacé le vignoble français et qu'une enquête conduite durant toute l'année 1943 par la Société des Viticulteurs de France a fait clairement ressortir.

Disons brièvement qu'à toutes les causes déjà évoquées à propos des récoltes précédentes, il convient d'ajouter :

— la raréfaction croissante de la main-d'œuvre ;

— le renchérissement des salaires ;

— la disparition des chevaux ;

— l'impossibilité de renouveler l'outillage, etc., etc.

On craint aussi que les viticulteurs ne soient détournés de la production de qualité par les taxations insuffisantes des vins à la propriété et qu'ils soient ainsi amenés à prendre désormais parmi les variétés de plants qui s'offrent à eux, celles d'entre elles qui présenteront le plus de résistance aux nombreux ennemis du vignoble et, en particulier, aux maladies cryptogamiques. En effet si, en 1943, on a pu échapper au mildiou parce que la sécheresse a été intense durant tout l'été, on n'a pu éviter les dévastations de l'oïdium pendant la même période.

Dans ces conditions, la récolte de 1944 devait logiquement être encore plus faible que celle de 1943. Mais contrairement aux apparences et sans doute aussi parce que la libération du territoire avait incité les récoltants à accroître la sincérité de leurs déclarations, cette récolte devait finalement s'élever à 41.431.450 hectolitres, soit en augmentation de plus de 3 millions et demi sur la prédécente. Ainsi, dans les quatre plus gros départements producteurs du Midi qui totalisaient 15.143.521 hectos, on constatait une plus-value sur 1943 de 439.355 hectolitres.

A ces chiffres de la récolte 1944 il convenait d'ajouter le stock à fin août qui par suite des évènements était encore considérable en dépit de la faible récolte de 1943. On obtenait ainsi un chiffre total de disponibilités atteignant presque 45 millions d'hectolitres. Il y avait donc de quoi satisfaire au moins les besoins du ravitaillement et c'est ce qui s'est vérifié (mais en fin de campagne seulement) car la production du vin est une chose et sa répartition entre les diverses places de consommation en est une autre.

Quoi qu'il en soit, une réunion d'information tenue le 18 décembre 1944 au Ministère de l'Agriculture établissait le chiffre des disponibilités de la campagne et décidait l'intégration dans le ravitaillement de 3 millions d'hectolitres de vins à appellation d'origine d'un prix inférieur à 1.000 francs l'hectolitre, le reste de ces vins demeurant libre à raison de 60 % et commercialisable pour 40 %. Il était également décidé de ne pas demander de prestation d'alcool vinique cette année.

Quant à **la récolte 1945** sur laquelle on a déjà beaucoup écrit, il semble qu'elle ne doive guère s'élever au-dessus de celle de 1944. Le vignoble qui a continué de pâtir de mille choses a été gelé dans de nombreux tènements et, dans d'autres secteurs, les maladies ou la grêle ont gravement compromis la récolte. Il est vrai que les pluies du 15 août, en retardant les vendanges, ont pu laisser croire à une augmentation du rendement sur certains points. On peut donc espérer, en définitive, une récolte qui sera sûrement moins que moyenne en quantité, mais tout à fait satisfaisante en qualité.

Telles se présentent la série des récoltes de guerre et les apparences de la première récolte de paix. Elles consacrent indubitablement la faiblesse persistante du vignoble français qui n'aura pas trop de tout le courage des vignerons pour remonter la pente et retrouver progressivement sa splendeur d'autrefois.

C'est là un souhait qu'on peut et qu'on doit former.



UNE INNOVATION DANS LE FINANCEMENT DES RÉCOLTES

LE PÉCULE VITICOLE

par ANDRÉ SCHULMANN

Ingénieur Agronome

L'arrêté ministériel numéro 13.429 paru au *Journal Officiel* du 31 août 1945 a fixé le prix de base des vins de consommation courante pour l'année 1945-1946 ; il a institué une prime de 10 fr. par degré-hecto, ne pouvant être débloquée que dans des conditions définies par l'Administration. L'ensemble de ces primes, appelé « pécule viticole », est destiné par la Loi, à aider à la reconstitution du vignoble et à la rénovation de son matériel d'exploitation. De nombreux articles ont paru dans la Presse technique spécialisée, chantant les louanges de la nouvelle institution ou en critiquant les modalités.

Le pécule est propriété de l'exploitant. — Le pécule est une somme destinée exclusivement à payer les frais de rééquipement nécessités par une exploitation ; cette somme est versée à l'exploitant d'une entreprise vinicole, en plus du prix de son vin. Ce rééquipement, émanation d'une politique de puissance et instrument éventuel d'une politique de bien-être, intéresse en premier lieu l'exploitant car il maintient et accroît la valeur foncière et le rendement annuel de sa propriété, tout en contribuant à améliorer son « standing ». Aussi le pécule est-il la propriété intégrale du viticulteur qui pourra, en justifiant de son emploi, le retirer de son compte-courant particulier à la Caisse régionale du Crédit Agricole.

Les Pouvoirs Publics ont intérêt à réglementer le prix du vin. — Le problème de rééquipement ne peut pas rester indifférent aux Pouvoirs Publics ; la reconstitution, la modernisation sont fonction du prix qui est payé pour le vin et ce sont les Pouvoirs Publics qui fixent le prix du vin.

Le vignoble est une des seules richesses nationales qui, pour le moment, ne craint pas la concurrence efficace d'autres pays, sur le marché intérieur. Sur le marché mondial, la qualité de nos « vins et spiritueux » est universellement reconnue et la marque française prime partout où elle est offerte. Les importations nécessaires, les dettes que cette guerre nous a fait contracter, font que notre production viticole est une richesse considérable que l'État a le devoir de protéger pour l'avenir : seule une rémunération correcte du prix du vin peut permettre au viticulteur d'effectuer les travaux nécessaires et suffisants au maintien et à l'amélioration de son vignoble.

Le prix du vin ne doit pas être trop faible. — En ne payant qu'un prix destiné à couvrir le prix de revient sans tenir compte des frais de reconstitution et de modernisation du vignoble, on compromet non seulement cette reconstitution et par cela même l'avenir de la viticulture française, mais aussi sa modernisation c'est-à-dire l'affaissement du coût de production, condition indispensable à l'amélioration du niveau de vie rural, à l'équilibre social et à l'accroissement du « standing » de tous les Français. L'Etat, en tant que dépositaire et gardien de l'intérêt général, a donc le devoir de ne pas tolérer que le prix qui rémunère les efforts du vigneron soit trop étroitement calculé.

Cependant, un prix trop élevé présente de graves inconvénients. — L'Etat va-t-il alors accorder une large rémunération au viticulteur en fixant un prix de base élevé ? Cette méthode présenterait de graves inconvénients.

Outre qu'elle contribuerait à accroître la circulation fiduciaire et à aggraver l'inflation en cours, elle donnerait au producteur l'illusion d'un profit immédiat très important qu'il serait peut-être tenté d'investir ailleurs ou de mal investir : le but ne serait pas atteint si le bénéficiaire de ces prix élevés achetait de nouvelles terres ; il ne serait pas mieux atteint s'il reconstituait son vignoble avec des cépages de mauvaise qualité, mal adaptés au terrain ou malades ; il serait atteint à moitié seulement si la disposition du nouveau vignoble compromettait l'adaptation future à la technique moderne.

Il est nécessaire de bien comprendre que le vigneron pratique une spéculation à longue échéance, qu'il est tenté de ne jamais effectuer que les travaux strictement nécessaires et de négliger les autres, les travaux qui seraient « nécessaires et suffisants ». Plus que tout autre producteur, il serait tenté d'investir les profits substantiels, que lui permettrait de percevoir l'Etat, dans une spéculation à moins longue échéance : l'industriel réinvestit ses bénéfices car il sait que lorsqu'une de ses machines s'arrête de tourner, c'est la production entière qui tombe à zéro et qu'une nouvelle machine qu'il achète rend instantanément le service pour lequel il l'a acquise. L'agriculteur sait qu'une certaine inertie est attachée au rendement des investissements auxquels il procède. L'arboriculteur ou le viticulteur feront la preuve d'un optimisme bien plus admirable en incorporant à leur vigne des capitaux qui pourraient leur servir actuellement alors que cette vigne peut certaine-

ment durer sans investissements nouveaux aussi longtemps qu'eux. Le réflexe du vigneron est le réflexe de tout honnête homme qui se cabre devant le mot de Louis XV : « Après moi, le déluge. »

Aussi, l'État a-t-il créé le pécule qui fait bloc avec l'Exploitation. — On saisit le danger d'un large financement de la production viticole par un consommateur accablé de taxes et qui pourrait faire, par surcroît, ce lourd sacrifice en vain. On saisit aussi le danger d'une indifférence des Pouvoirs Publics à cet égard car, si l'action d'investissements judicieux est durable, les résultats de la négligence s'observent pendant longtemps, quoi qu'on puisse essayer de tenter pour les effacer.

Voilà pourquoi l'Etat, soucieux d'assurer la pérennité de la qualité et de la quantité des récoltes viticoles, a créé le *pécule*, propriété du viticulteur mais attaché à l'exploitation qui lui a donné naissance et dans l'intérêt de laquelle il a été mis au monde ; en cas de vente, il suit cette exploitation. C'est là une curiosité juridique digne d'être signalée : une somme d'argent (valeur essentiellement meuble), devenue « immeuble par destination ».

Le pécule, instrument de dirigisme. — Avec le pécule, l'Etat va avoir en main un puissant instrument de dirigisme. Cette contrainte indirecte, adaptant à notre tempérament occidental, les nécessités d'une époque qui présente un déséquilibre entre le cadre juridique de la vie économique et son cadre technique, semble une excellente adaptation pratique de l'économie dirigée de la théorie. M. Philippe Lamour, qui a été à l'origine de la Loi, qualifia par une boutade, cette institution de système d' « économies dirigées ». Les Pouvoirs Publics vont pouvoir débloquer ces fonds en vue d'un but défini, pour faire démarrer un secteur défini de l'économie, en fonction des possibilités du moment.

Le déblocage du pécule. — Dès maintenant, la reconstitution et la modernisation des vignobles de France sont entreprises.

Les dépôts de pécule, effectués au compte du vendeur à la Caisse régionale de Crédit Agricole, par l'acheteur si la vente s'est faite avec acquit, par le vendeur lui-même sous réserve de la suppression de son droit, si la vente s'est faite en congé, peuvent être retirés dans les conditions suivantes :

1° Présentation du duplicata de déclaration de replantation exigé par l'Administration des Contributions Indirectes. Les plants utilisés doivent provenir de pépinières contrôlées phytosanitairement, afin d'éviter la propagation du court-noué. Ces plants doivent être, en outre, d'une qualité adaptée aux possibilités du terrain. L'Administration peut enfin subordonner les retraits de fonds à l'adoption d'une installation du vignoble qui permette ultérieurement une modernisation des procédés de culture (motorisation, mécanisation, coopératives).

2° Présentation du bon pour achat de machines délivré, après examen sévère, par les services compétents du Génie rural. Les déblocages de pécule affectés à l'achat de chevaux sont interdits, afin d'éviter une surenchère sur le marché des chevaux de trait et d'éviter une hausse des prix.

3° Présentation d'une attestation de l'Administration de l'Enregistrement prouvant qu'un remembrement est en cours.

Ce sont là les cas qui permettent actuellement de débloquer le pécule ; ils montrent bien clairement la volonté du législateur d'orienter l'affectation de ces fonds vers une modernisation de l'exploitation viticole.

Dans l'avenir, lorsque l'économie générale du pays sera plus robuste, le pécule pourra être débloqué au profit de l'amélioration de l'habitat rural ou de l'équipement général. Il pourra être débloqué exceptionnellement pour une région spécialement atteinte par une calamité. Cette année, en Champagne, la gelée a détruit les seules récoltes de Bouzy, Ambonnay, Trépail ; une mesure de déblocage du pécule pourrait être bienvenue dans ces communes.

Dans l'avenir, le pécule pourra aussi être utilisé avantageusement en commun, par des coopératives de culture mécanique par exemple, car la loi réserve dès maintenant à cette forme d'exploitation, de nombreux avantages (exemptions de taxes, priorités d'attribution...).

Extension de la notion de pécule. — Enfin, cet exemple de pécule viticole, qui, entre autres avantages, aura eu celui de montrer au paysan le chemin de l'utilisation de sa Banque, du Crédit agricole, pourra s'étendre aux autres spéculations agricoles. La Caisse nationale de Crédit agricole disposera alors de fonds considérables, qui en feront un organisme très puissant, capable de grandes initiatives. Quant au Gouvernement, il aura en main un moyen extrêmement souple de direction de l'agriculture.

Considérations économiques sur le pécule. — Cette institution présente, bien atténués, les inconvénients de toute méthode ayant pour but de guider l'Economie.

Je voudrais, pour conclure, faire justice d'un article de M. L. J. Massoutier, paru dans la *Journée Vinicole* du 1er octobre. L'auteur y assimile, bien à tort, la nouvelle institution à un projet financier ayant pour but de diminuer la circulation fiduciaire. Ce serait, pour M. Massoutier, une institution tout à fait analogue à celle qui crée un pécule pour les fonctionnaires et les avantages techniques que l'on fait miroiter aux yeux des vignerons ne seraient, dit-il, qu'une excuse pour ne pas payer réellement le vin à sa valeur.

En effet, plus un vignoble est en mauvais état, moins sa récolte est élevée et moins le pécule est important. (L'auteur donne ici un exemple s'appliquant aux vins de consommation courante.) Pourtant, c'est dans ce cas de vignoble en mauvais état que les fonds nécessaires à sa reconstitution et à sa modernisation sont les plus élevés. Que va devenir, alors, cette vigne qui ne pourra plus subsister bien longtemps? M. Massoutier déplore sa disparition désormais inéluctable La loi est, à mon avis, plus sage en acceptant, en s'inclinant devant l'issue économiquement nécessaire.

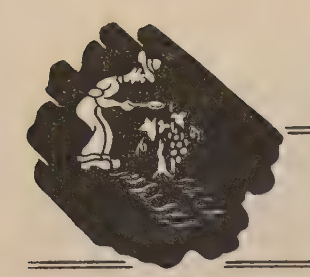
Si les rendements sont faibles, cela peut être dû à plusieurs causes.

1° Vignoble ayant souffert de la guerre : les dom=mages de guerre l'indemniseront ;

2° Vignoble infériorisé parce qu'il est placé dans de mauvaises conditions (pentes trops fortes, sol trop aride ou trop calcaire, climat trop rude ou trop humide). Alors, la loi ne veut pas soutenir contre la nature et contre les lois de la Science économique, cette production de vins de qualité courante. Et puis, a=t=on jamais vu l'établissement d'une rémunération inversement pro=portionnelle au rendement, qui serait un encouragement à la paresse et au laisser=aller? Il est, bien sûr, humainement regrettable de voir disparaître des vignobles qui peut=être ne deviendront que jachères, mais n'est=il pas préférable qu'il en soit ainsi? Nous sommes ici devant un grave problème politique. Dans la haute vallée de l'Arly, en Savoie, la commune de Fiumet possède encore de nombreux chalets entourés d'un ou deux hectares de terres et d'alpages ; ces « domaines » étaient la raison d'être d'une famille vers 1880 ; on n'y mangeait pas toujours à sa faim, et c'est pourquoi ces chalets sont vides aujourd'hui ; le progrès technique a tué les exploitations infériorisées. Il en sera de même pour nos vignes mal placées et la solution d'une aide perma=nente à cette infériorité (qui équivaut à une calamité annuelle) est anti=économique, anti=morale et rétrograde.

Innovation technique. — Cette nouvelle institution va permettre à l'Etat, fixateur des prix, d'avoir une action souple sur la modernisation et l'entretien du vignoble. Elle n'a pas encore fait ses preuves et nous souhaitons que cette expérience soit menée avec beaucoup de soin et de prudence. Une délicatesse extrême est de mise pour les essais des armes économiques : les facteurs mis en jeu sont telle=ment nombreux que les prévisions ne sont jamais que des probabilités. L'enjeu est particulièrement gros ici, puisque le marché du vin n'est pas le seul intéressé : il s'agit là d'une méthode générale qui pourrait être appliquée à toute l'économie. Souhaitons longue vie au pécule pour toutes les raisons indiquées dans cet article, mais aussi parce que cette *innovation* de notre gouvernement est un heureux présage, qui laisse espérer une prise en main efficace et salutaire de toute notre Economie.





Viticulture

LE ROUGEOT PARASITAIRE

ou " Roter Brenner " de la Vigne

par E. CABANE

Ingénieur Agricole du Service de la Protection des Végétaux

Une maladie, qui a fait couler beaucoup d'encre en des temps plus anciens, a causé cette année de très sérieux dégâts à certains vignobles. Il s'agit d'une affection parasitaire déterminée par un champignon de l'ordre des Ascomycètes : le *Pseudopeziza tracheiphila* Müller-Thurg. Elle s'est particulièrement manifestée ces dernières années dans les régions où elle est endémique — en particulier en Champagne, Bourgogne, Beaujolais et Roannais — par suite des circonstances atmosphériques favorables à son évolution et de la suppression des sulfatages précoces non indispensables à la lutte contre le mildiou mais souvent employés avant guerre à titre de traitements dits « d'assurance » contre cette dernière maladie ainsi que contre le black-rot.

Nous n'apporterons pas ici d'éléments originaux personnels sur cette question. Nous nous bornerons à esquisser une brève mise au point qui s'appuiera sur les études récentes de L. Levadoux (Le Brenner, *Pseudopeziza tracheiphila* Müll.-Thurg. *Bulletin de l'Office International du Vin*, mai-décembre 1944) et de J. Mauro (Le Brenner de la Vigne, *Progrès Agricole et Viticole*, avril 1945) et sur une synthèse de P. Francot (La violente attaque de Rougeot parasitaire — Brenner — en Champagne, *Vigneron champenois*, juillet-août 1945). Pour un examen plus approfondi de la question, nous renvoyons le lecteur aux travaux ci-dessus et à leur bibliographie à laquelle nous ajouterons des articles du docteur Ch. Hadorn (Une épidémie de rougeot parasitaire dans les vignes du domaine fédéral, *Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau*, Wädenswil, 4 décembre 1943), du docteur H. Faes (Années sèches et rougeot, *La Terre Vaudoise*, Lausanne, 16 septembre 1944) et de M. Staehelin (Le rougeot, *Revue Romande d'Agriculture, de Viticulture et d'Arboriculture*, Lausanne, avril 1945).

Les rougissements précoces des feuilles des cépages rouges se présentent, grossièrement décrits, sous forme de taches s'accroissant rapidement et se desséchant en leur centre. Ce sont des altérations connues depuis longtemps sous le nom de : *Brande* en Auvergne ; *Rouge*, *Rouget* et *Rougon* dans le Beaujolais ; *Rougy* dans le Roannais ; *Maladie pectique* en Champagne ; *Rougeot* ou *Rougeau* et *Brûlon* en Suisse, et, d'une façon générale, sous le nom de *Maladie rouge*. Elles ont été également signalées en Alsace, Jura et Savoie, de même qu'en Allemagne, Europe Centrale, Russie et Italie. Ces rougissements sont remplacés par des jaunissements dénommés *Flavescence* sur les feuilles des cépages blancs.

Ces différentes altérations sont la conséquence, soit de maladies physiologiques causées par des variations climatiques ou des accidents mécaniques divers, soit d'attaques parasitaires dues à des insectes ou à des champignons. Certains auteurs admettent même que le Brenner est un parasite pouvant vivre en saprophyte sur les feuilles atteintes d'un Rougeau physiologique, ce qui ne laisse pas de compliquer le problème. Dans tous ces cas, la circulation libérienne est entravée ; il y a accumulation d'hydrates de carbone et formation d'hétérosides rouges (pigments anthocyaniques) chez les cépages à raisins rouges, et jaunes (pigments oxyflavoniques) chez les cépages à raisins blancs.

C'est en 1903 que les phytopathologues suisses H. Müller, de Thurgovie, et A. Osterwalder découvrirent la cause parasitaire d'un rougissement dû à un champignon qu'ils dénommèrent *Pseudopeziza tracheiphila* Müller-Thurg. Ils prouvèrent son parasitisme en réussissant des infections artificielles et leurs travaux furent confirmés plus tard par les Allemands Zilling et Niemeyer. On fut long en France à attribuer la cause de certains rougissements plus ou moins endémiques à ce champignon et ce n'est que très récemment que L. Levadoux et J. Mauro ont refait avec succès la preuve du parasitisme par contamination artificielle en serre et même en plein air dans une région où la maladie n'avait jamais encore été constatée en plein champ (Montpellier).

Au printemps (avril-mai), les feuilles contaminées de l'année précédente ou leurs débris présentent de minuscules boursouflures de 0,2 à 0,5 mm., alignées le long des nervures. Ce sont les fructifications de ce champignon du groupe des discomycètes désignées sous le nom d'*apothécies* qui, l'humidité aidant, émergeront du limbe sous forme de cupules de couleur hyaline ou jaune clair s'ouvrant à maturité. Dans chacune de ces dernières on trouve, rassemblés les uns à côté des autres sous forme de petits tuyaux, 50 à 250 *asques* entourés de cellules stériles allongées en forme de poils et dénommées *paraphyses*. Chacun de ces asques fusiformes qui mesurent 100 à 140 μ

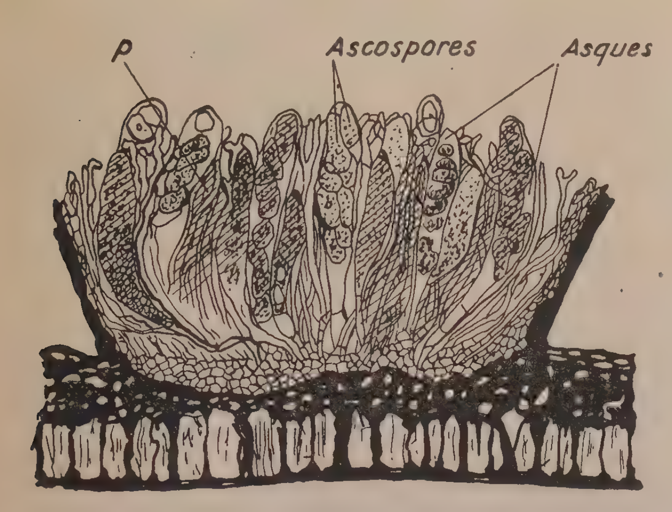


Fig. 1

contient 8 spores hyalines ovoïdes ou réniformes disposées sur deux files : les *ascospores* ou spores d'hiver d'une taille de 15-22 × 8 — 12 μ (*fig.* 1). Humidité et chaleur (13° C) déterminent en une dizaine de jours au moins la formation des apothécies ; puis, vers la mi-mai, mûrissent les asques qui libèrent alors les spores projetées à très faible distance mais disséminées par le vent. Ces ascospores conservent leur faculté germinative jusqu'à ce qu'une goutte d'eau leur permette de donner naissance à un *appendice* gonflant en forme d'ampoule et se transformant en un *tube germinatif* qui, au contact de l'épiderme d'une feuille de vigne, perce la cuticule et pénètre dans le parenchyme où il se ramifie. L'attaque est localisée aux 5-6 feuilles du bas de chaque pousse de l'année. Le processus d'infection est rapide : à 15-16° C la germination et l'infection ont lieu déjà en 48 h. et en 16 h. à 20° C. Le *mycélium* ainsi formé gagne les vaisseaux des nervures dans lesquels il se développe sous forme de ruban hyalin spiralé ou serpentiforme d'un diamètre moyen de 3 μ. C'est cette évolution qui a déterminé le nom d'espèce du champignon. D'après d'autres auteurs le mycélium pénètrerait le plus souvent par les stomates aquifères situés à l'extrèmité des nervures.

A partir de la germination de l'ascospore jusqu'à l'apparition de la tache livide visible à l'œil nu sur la feuille attaquée s'écoule une période d'incubation de deux à quatre semaines et parfois plus. Au bout de cette période, la feuille atteinte regardée par transparence présente un brunissement des nervures dû à la présence, dans les canaux libériens, d'un mycélium dont l'attaque déborde souvent la tache livide en direction du pétiole. Quelques jours après son apparition, et généralement fin mai-début juin, cette tache livide rougit ou jaunit plus ou moins suivant les cépages. Elle s'agrandit en subissant un dessèchement du centre qui brunit cependant que la périphérie de cette tache présente une zone étroite de couleur différente et généralement plus claire que la partie encore saine de la feuille. Finalement la feuille contaminée tombe à terre et le cycle de la maladie est ainsi terminé.

Signalons cependant que le mycélium peut au cours de l'été former des filaments appelés *conidiophores* ayant au plus 25 μ de long et donnant naissance à des *conidies* bacilliformes mesurant 4-5,5 × 1,8 — 2,2 μ ; la germination de ces conidies ou *spores d'été* est possible mais on n'a pu encore observer la formation d'un mycélium capable de causer les infections tardives qui seraient alors dues à une conservation exceptionnellement longue des spores d'hiver ou ascospores. Rappelons encore que certains auteurs auraient observé le développement des ascospores sur les grappes en floraison et sur les baies nouées. Dans tous les cas s'il n'y a pas attaque directe des inflorescences et fructifications par le champignon, elles subissent néanmoins les graves conséquences de la chute précoce des feuilles : coulure par manque d'alimentation, échaudage, brunissure, tous accidents qui amènent une diminution notable de la récolte.

La tache livide primitive ne doit pas être confondue avec une tache d'huile de mildiou dont la couleur est moins vive et le contour plus nettement délimité. Plus tard cette tache, alors bien définie par les nervures principales, se distingue aussi assez aisément de celles occasionnées par le *Botrytis cinerea*, l'*Aureobasidium pullulans* ou la *Brunissure* (*fig.* 2). Enfin les feuilles atteintes par le Brenner n'ont pas l'aspect luisant et parcheminé, l'épaisseur, la contexture un peu cassante et les bords tendant à se replier vers le bas de celles attaquées par le *Rougeot physiologique*.

Les caractères microscopiques cités plus haut sont décelables par l'examen des coupes des tissus attaqués traitées par le mélange classique de lactophénol et de bleu coton ou encore plus facilement par l'écrasement sous la lamelle couvre-objet d'un fragment de nervure ayant préalablement bouilli dans une solution de potasse à 20 %.

En dehors des conditions microclimatiques déjà citées, différents facteurs influent sur le développement de la maladie. Le Brenner ne semble avoir été que très exceptionnellement signalé dans les régions à hivers

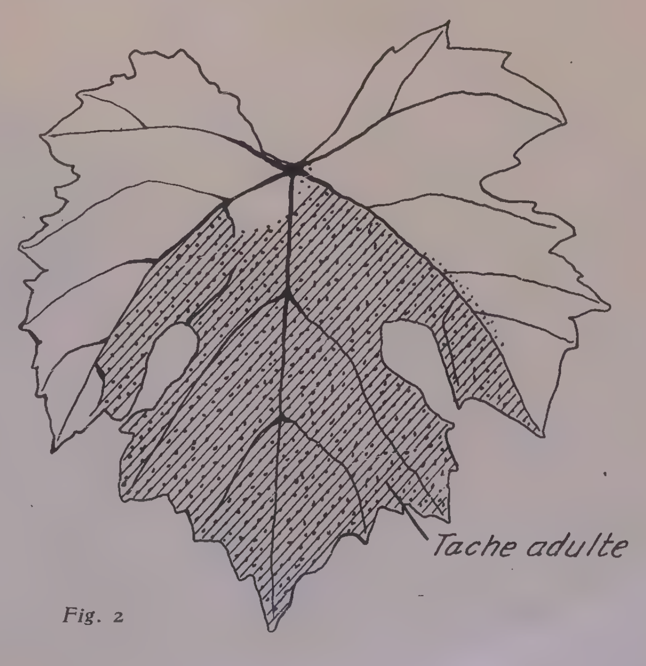


Fig. 2

doux et humides où les feuilles mortes porteuses de germes ont pu être mieux détruites par les champignons saprophytes et les bactéries ; en tout cas, les attaques n'y sont que tout à fait sporadiques. Dans les autres contrées il paraît plus sévir sur les pentes sèches et ensoleillées exposées Sud et Sud-Est que dans les bas fonds humides où il gèle et qu'aux expositions Nord. La maladie ne revêt généralement un caractère endémique que dans les situations les plus élevées du vignoble. Elle est grave les années sèches où le printemps ne présente que quelques périodes pluvieuses rares, courtes et espacées permettant successivement la formation et la maturation des apothécies et la germination des ascospores. On pourrait dire qu'il y a des printemps à Brenner comme il y a des printemps à Mildiou car les deux maladies ne peuvent alors pas se superposer facilement. Les différents cépages paraissent être tous atteints et leur différence de sensibilité semble surtout tenir, à quelques exceptions près, aux emplacements qui leur sont habituellement réservés. Enfin les vignes mal alimentées en eau et en principes nutritifs, vieilles, abandonnées et enherbées, et, en général, toutes les vignes affaiblies par une cause quelconque sont plus réceptives au Brenner. Au contraire, les vignes vigoureuses ainsi que, pour d'autres raisons, les pépinières et les jeunes plantations souffrent peu de cette maladie (végétation nulle ou peu dense au moment de l'attaque). Signalons encore que le Brenner s'attaque aux vignes différemment conduites mais, que malgré la contamination par le vent, les dégâts sont d'autant moins intenses que le feuillage est situé à une plus grande distance du sol (treille élevée) ; quant au système de taille, il n'a pas d'autre influence que de permettre une réduction des dégâts avec certaines méthodes comme le Cordon et surtout le Chablis, grâce auxquelles on obtient, après une attaque virulente de la maladie et sous réserve d'un rognage modéré, une plus importante zone de végétation qu'avec un système comme le Guyot.

Et maintenant, quelles sont les méthodes de lutte contre le Brenner? Nous citerons pour mémoire un moyen mécanique comme la destruction des feuilles sèches dans les vignes malades, qui n'a qu'un effet assez illusoire, et toutes méthodes culturales de lutte ayant pour effet d'améliorer l'alimentation en eau de la plante et d'augmenter son potentiel végétatif, qui sont aussi très aléatoires ; tout au plus convient-il après une attaque de retarder la date de l'écimage en le réalisant de telle manière qu'il reste au cep considéré suffisamment de feuilles pour la maturation des fruits et l'aoûtement des sarments. La méthode la plus simple et la plus sûre est d'effectuer des traitements cupriques à l'aide de bouillies bordelaises à 2 % pour prévenir la germination des ascospores sur les feuilles. Cette germination étant échelonnée suivant les chutes de pluie successives, il faudra suivre scrupuleusement les précieux avis des Stations régionales d'Avertissements agricoles du Service de la Protection des Végétaux ; en effet, on y suit attentivement le développement des apothécies sur des feuilles placées au sol et subissant les conditions naturelles et on y étudie minutieusement, à l'aide de nombreux postes d'observations, les conditions météorologiques de la région, tous facteurs permettant de déterminer avec assez de certitude les époques favorables aux traitements contre le Brenner.

Souhaitons surtout que les viticulteurs aient reçu au printemps prochain des attributions de sulfate de cuivre enfin suffisantes pour leur permettre de lutter contre les différentes maladies cryptogamiques et en particulier contre un parasite qui a causé cette année, en Champagne, des pertes que l'Association Viticole Champenoise a estimées à 85.000 hectolitres.



L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

Son rôle et son avenir

par B. A. SAMARAKIS

Secrétaire Général de l'O. I. V.



Nous saluons avec joie la réapparition, sous la même direction de M. le Professeur Paul Marsais, de la *Revue de Viticulture*, qui vient reprendre la place éminente qu'elle occupait déjà avant la guerre dans le domaine de l'information et de la documentation viti-vinicole française et internationale.

Dès lors, il nous est particulièrement agréable d'entretenir, ici, les lecteurs de cette *Revue*, de l'*Office International du Vin*, de son rôle et de son avenir.

Il convient de rappeler, tout d'abord, que l'O.I.V. a été créé par une Convention internationale, signée le 29 novembre 1924, par un certain nombre de gouvernements promoteurs, et qu'il compte aujourd'hui dix-huit pays adhérents.

Pourquoi les gouvernements intéressés ont-ils jugé utile d'organiser un Office International du Vin?

En se référant aux dispositions de ladite Convention, ainsi qu'aux travaux du Comité de l'O.I.V. et des Conférences et Congrès internationaux de la vigne et du vin, on peut constater que les raisons suivantes ont principalement joué en faveur de la création de cet organisme international.

1° A la lumière de l'expérience — de ces dernières décades d'années en particulier — et des progrès scientifiques et techniques accomplis en matière agricole, de la complexité des problèmes à résoudre, aussi bien sur le plan national que sur le plan international, l'utilité, voire *la nécessité d'un organisme spécialisé* dans l'étude des questions relatives à certaines grandes productions mondiales industrielles ou agricoles, comme la viti-viniculture, était dès lors apparue aux gouvernements intéressés ;

2° Le mouvement de la prohibition du vin, s'étendant alors des Etats-Unis d'Amérique jusqu'à certains pays nordiques de l'Europe et menaçant, s'il devait l'emporter, de dévastation des coteaux et des plaines complantés en vignes et de ruine certaine des millions de viticulteurs et de négociants en vins, il importait de réagir d'urgence contre cet esprit sectaire, en traçant un programme indicatif des expériences scientifiques nouvelles qu'il conviendrait d'entreprendre pour mettre en évidence les qualités hygiéniques de l'usage modéré du vin et son influence en tant qu'agent de lutte contre l'alcoolisme.

3° Le vin étant, pour la plupart des pays civilisés, un produit de consommation courante, qui, en raison même de son élément alcool, touche plus particulièrement à l'hygiène humaine, il devenait nécessaire, aussi bien dans l'intérêt du consommateur que dans celui du producteur, d'étudier et de signaler aux gouvernements intéressés les mesures propres à assurer aussi bien sur le plan national que sur le plan international d'une part, la garantie de la pureté et de l'authenticité des vins produits jusqu'à leur vente au consommateur et, d'autre part, la répression des fraudes et de la concurrence déloyale ;

Sans doute ces deux dernières raisons, qui préoccupaient particulièrement les esprits au moment de la signature de la Convention internationale dont il s'agit, sont-elles pour quelque chose dans la dénomination, de prime abord exclusive, de cet organisme, qui paraissait ainsi, sous le vocable de l'O.I.V., ne devoir s'occuper que du vin, produit essentiel de la vigne, alors que, en réalité, il s'est toujours occupé de toutes les questions concernant la culture de la vigne, la

production et le commerce du vin, du raisin frais et sec, des jus de raisin et de tous autres sous-produits de la vigne, ainsi que des industries annexes de la viticulture.

Les raisons qui étaient ainsi à la base de la constitution de l'O.I.V. formaient aussi les objectifs essentiels qui avaient été assignés à l'O.I.V. par la Convention internationale.

Et depuis son entrée en fonctionnement, en 1928, l'O.I.V. s'est attaché à remplir ces tâches utiles, nécessaires même pour la défense des intérêts viti-vinicoles dans le monde, pour l'information objective sur les effets bienfaisants de l'usage modéré du vin et par là même pour la lutte rationnelle contre l'alcoolisme, et enfin, pour la garantie de la pureté et de l'authenticité des vins et la répression de la fraude.

Le rôle de l'O.I.V. s'est précisé au cours des travaux poursuivis dans les sessions de son Comité, ainsi que dans les Conférences et Congrès internationaux organisés par lui et il consiste essentiellement à servir de centre de réunion, de documentation et d'étude pour toutes les questions viti-vinicoles, à savoir :

— la législation viti-vinicole dans les divers pays ;

— la culture de la vigne : recherches ampélographiques, sélection des cépages, modes de culture, reconstitution des vignobles ;

— les maladies et calamités de la vigne et les moyens de les combattre ;

— la politique de la qualité du vin et la réglementation de la production ;

— l'œnologie et les procédés de vinification ;

— l'unification des méthodes d'analyse des vins ;

— la protection des appellations d'origine vinicoles ;

— la répression des fraudes et de la concurrence déloyale ;

— les raisins frais, les jus de raisin et les raisins secs ;

— les sous-produits de la vigne et les industries annexes de la viticulture ;

— l'étude des statistiques et des débouchés commerciaux ;

— l'information scientifique et littéraire sur la valeur alimentaire, hygiénique et thérapeutique du vin, du raisin frais ou sec et du jus de raisin.

L'examen de ces questions est poursuivi :

— ainsi qu'il a été indiqué plus haut, par la réunion en sessions ordinaires, en congrès ou en conférences, des délégués des pays, accompagnés de techniciens, en vue d'étudier, échanger et confronter leurs propres expériences et points de vue respectifs, sur les questions à l'ordre du jour ;

— par l'établissement de contacts personnels permanents entre les délégués et personnalités compétentes des divers pays intéressés ;

— par la publication du *Bulletin de l'O.I.V.* ;

— par la publication de l'*Annuaire de l'O.I.V.*, dont la publication interrompue pendant la guerre va reprendre, ainsi que par la publication d'autres brochures (*Lexique international du Vin*, par exemple) ;

— enfin, par l'échange, suivi d'informations, avec les gouvernements et organismes intéressés, en vue de l'orientation rationnelle, dans ce domaine, de la recherche scientifique et économique.

D'autre part, l'action du Comité de l'O.I.V. a pu s'exercer de façon heureuse, grâce aux contacts personnels entre les délégués et les experts des pays intéressés, pour l'aplanissement ou l'apaisement de divers conflits d'intérêts sur le plan international, facilitant ainsi la tâche des Gouvernements respectifs et contribuant, pour sa part, à la bonne entente internationale.

Ainsi, malgré la conjoncture internationale déjà défavorable bien avant la guerre de 1939-1945, malgré les moyens limités mis à sa dispotision, l'utilité de la tâche de l'O.I.V. a été reconnue par les gouvernements adhérents, et c'est grâce à leur concours moral et financier qu'il lui a été possible de survivre à la guerre et de se trouver aujourd'hui en bonne posture pour reprendre, dans la paix retrouvée, sa pleine activité.

Dans l'ère nouvelle de coopération internationale qui s'ouvre avec le retour de la paix, il est certain que cet organisme pourra utilement développer son action dans le domaine de la reconstruction viti-vinicole internationale, en vue de faire converger les efforts nécessaires de tous les pays intéressés, notamment dans le sens :

— de l'amélioration de la culture de la vigne par la sélection des cépages, spécialement à l'occasion de la reconstitution rationnelle des vignobles, qui sera certainement une des tâches les plus importantes d'après-guerre dans la plupart des pays viticoles. A cet effet, les études et expériences en matière de génétique viticole, ainsi que l'organisation des pépinières et le contrôle du marché des plants de vigne dans les divers pays, doivent faire l'objet d'un examen d'ensemble approfondi;

— de l'amélioration également de la qualité des vins, de la garantie de leur pureté et de leur authenticité et de la protection de leurs appellations d'origine. A ce sujet, on ne saurait admettre certaines prétentions qui se font de nouveau jour et qui visent à faire obstacle, lors de la réunion de la Conférence de la Paix, à la reconnaissance de droit et de fait des appellations d'origine vinicoles ;

— de la production, de la circulation et du commerce des vins, des raisins frais et secs, des jus de raisin et autres sous-produits de la vigne. D'ores et déjà, on peut considérer comme certain que, tout au moins, pendant plusieurs années, la demande mondiale du vin dépassera l'offre, dès que les moyens de transport et les droits de douane rendront possible de nouveau la libre circulation du vin, sur le plan international ;

— de l'étude des moyens d'organiser, sur le plan international, la répression des fraudes, rendue d'autant plus nécessaire que, comme il vient d'être dit, la demande du vin sera supérieure à l'offre ;

— de l'étude et de l'organisation de la lutte contre les maladies de la vigne, où souvent, d'après des avis autorisés, tout progrès est lié aux progrès de la science météorologique ;

— de l'étude et de l'organisation d'un laboratoire international de recherches et de contrôle, d'essais

de traitement et d'analyse des vins, placé sous l'autorité du Comité de l'O.I.V. ;

— du développement de la coopération et de la motoculture dans le domaine de la viticulture.

Enfin, le Comité de l'O.I.V. aura pour tâche, dès sa première réunion, de procéder à l'établissement d'une sorte d'inventaire général de l'état des vignobles et des possibilités de production et d'exportation. Il aura aussi, certainement, à cœur de préparer la reprise des congrès internationaux de la vigne et du vin, en donnant suite au vœu adopté par le Congrès international de Lisbonne, en 1938, ainsi qu'à la décision du Gouvernement Hellénique, tendant à l'organisation, à Athènes, du VIe Congrès International de la Vigne et du Vin.

Ainsi, l'Office International du Vin poursuivra son œuvre utile et bienfaisante, répondant aux vœux de tous les viticulteurs que la culture de la vigne, de par le monde, rattache à la terre, souvent sur les sols des plus arides et inféconds, pour lesquels la vigne est une sorte de monoculture imposée.

C'est à bon droit que nous pouvons être optimistes pour la cause du Vin, car cette cause, malgré certaines velléités de retour, est aujourd'hui entendue dans le monde entier : c'est en effet, avec satisfaction que nous avons reçu, récemment, à l'O.I.V. l'information suivante émanant du Directeur de l'Institut du Vin américain, disant notamment que :

« ... Parmi tous les aspects vinicoles de la période actuelle, le plus significatif pour l'avenir est la révision récente de la vieille opinion, professée pendant les trois dernières générations, que les Etats-Unis ne deviendront jamais une nation consommatrice de vin.

« L'accroissement de la consommation du vin national, qui commença avec le lancement de la campagne publicitaire des viticulteurs, atteignit un record de 112 millions de gallons en 1942 (le double de la pointe de 1914, avant la Prohibition) et fut seulement interrompue par la pénurie actuelle de vin, née de la guerre.

« Le départ ainsi obtenu, en faisant du vin une boisson de table familiale dans tous les Etats-Unis, a posé à nouveau la question des possibilités éventuelles du marché du vin et l'a laissée à résoudre à l'expérience d'après-guerre. »

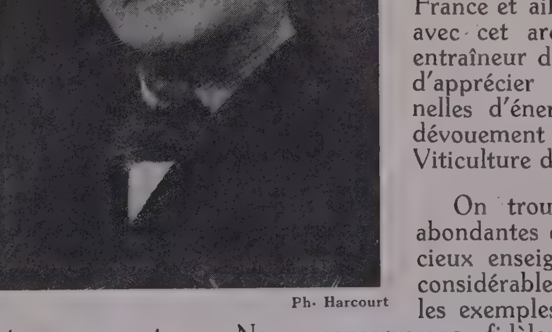
La Vigne et le Vin font partie intégrante du patrimoine matériel et moral de toute l'humanité civilisée ; ils sont à jamais entrés, brillamment, dans les mœurs et dans l'art humains.

NÉCROLOGIE

Prosper GERVAIS

La Viticulture mondiale vient de perdre un de ses chefs des plus estimés, les plus anciens aussi, en la personne de M. Prosper Gervais, ravi à l'affection des siens et de ses nombreux amis le mois dernier.

Les postes les plus importants de la représentation viticole furent occupés par ce doyen de 92 ans enlevé en pleine activité d'esprit. Secrétaire général puis Président de la Société des Viticulteurs de France, Président de la Société des Agriculteurs de France, de l'Académie d'Agriculture, Secrétaire perpétuel de la Commission internationale permanente de la Viticulture, Prosper Gervais représenta partout, avec une autorité incontestée, les intérêts de la culture de la vigne.


Ph. Harcourt

Pour rendre hommage à sa mémoire, qui sera honorée non seulement dans tous les milieux agricoles de France, mais aussi à l'Etranger, il convient de rappeler ici le rôle éminent qu'il a joué dans la reconstitution et la défense du vignoble phylloxéré. Expérimentateur sagace, orateur et écrivain très apprécié, il fut sur la brèche, pendant plus de soixante ans menant le bon combat en faveur du greffage et du maintien de la qualité des vins.

Son rôle fut éclatant. Nous en rappellerons les étapes ici-même, prochainement.

C'est d'il y a quarante ans que date la première visite que nous lui rendîmes dans sa propriété des Causses près Lattes (Hérault) et le souvenir de son accueil parfait, de l'admiration que nous éprouvâmes pour son extrême courtoisie, sa paternelle bienveillance, sa maîtrise de tous les problèmes économiques ou techniques des choses de la vigne et du vin, n'est pas près de s'effacer de notre mémoire.

Le contact que nous avons gardé, à la Société des Viticulteurs de France et ailleurs, depuis cette date, avec cet ardent patriote, avec cet entraîneur d'hommes, nous a permis d'apprécier les qualités exceptionnelles d'énergie, d'intelligence, de dévouement d'un chef que la Viticulture doit honorer et regretter.

On trouvera dans ses œuvres, abondantes et variées, les plus précieux enseignements, dans la tâche considérable qu'il a menée à bien, les exemples d'une rare vertu.

Nous conserverons fidèlement la mémoire de celui qui fut pour nous un maître et un soutien généreux.

A LA SOCIÉTÉ DES VITICULTEURS DE FRANCE ET D'AMPÉLOGRAPHIE

●

Situation de la Société au 20 mars 1943 et depuis cette date.

Par suite des évènements, la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie avait dû cesser toute activité, mais celle-ci a été reprise dès le début de l'année 1943 et a été aussitôt consacrée à la mise au point d'un plan de reconstitution du vignoble français qui lui était demandé par le Ministre Secrétaire d'État à l'Agriculture et au Ravitaillement.

Une Assemblée Générale était décidée et avait lieu au nouveau siège de la Société, à Paris, 138, avenue des Champs-Elysées, le samedi 20 mars 1943. Au cours de cette réunion où la plupart des membres du bureau se trouvaient rassemblés, un programme d'action était établi. Il s'agissait, en tout premier lieu, de préparer les éléments d'un questionnaire destiné à tous les Conseillers régionaux de la Société et devant permettre de centraliser des renseignements précis sur la situaton actuelle du vignoble métropolitain.

L'Assemblée, après avoir maintenu dans leurs attributions du moment les membres de son bureau et de son conseil de direction, prenait toutes dispositions utiles pour assurer l'exécution du programme et donnait les directives nécessaires en vue d'aboutir au résultat cherché.

C'est ainsi que le bureau de la Société s'est ultérieurement réuni une fois par mois en moyenne et a pu mettre progressivement au point les diverses mesures dont le principe avait été adopté et dont la réalisation, au prix de certaines difficultés, suivait.

Au cours de chacune de ces réunions, le Secrétaire général faisait état des résultats acquis depuis la réunion précédente et, vers la fin de l'année, exactement à la séance du 17 décembre 1943, il donnait lecture d'un projet de rapport au Ministre sur l'état des travaux de la Société, relatifs à la mission reçue.

Mais les membres du Bureau ne perdaient pas de vue les autres problèmes en cours, et évoquaient aussi dans ces séances les difficultés rencontrées pour leur solution, ainsi que tous les éléments propres à diminuer l'intensité de ces dernières. Les conseillers régionaux présents donnaient d'utiles indications sur l'état du vignoble.

Enfin, le texte du rapport était mis définitivement au point et présenté au Ministère de l'Agriculture.

Depuis lors, le Bureau de la Société a été à nouveau reçu par M. Tanguy-Prigent (audience du 22 mars 1945) qui a demandé et reçu, entre temps, notre nouveau rapport sur l'activité de la Société.

On peut tirer de ce rapport quelques extraits qui suffiront sans doute à donner une idée aussi précise que possible du travail effectué par la Société sur ce point particulier, la reconstitution du vignoble français.

Constatations relatives à l'accroissement ou à la diminution des surfaces en vignes.

Dans l'ensemble du vignoble métropolitain, les surfaces semblent avoir peu varié, depuis cinq ans, si l'on considère le vignoble établi quel que soit son état.

Dans les régions de monoculture (Languedoc notamment), il a fallu arracher des vignes pour pouvoir cultiver les plantes vivrières indispensables : céréales, tubercules, plantes oléagineuses, fourrage... Les vignobles de plaines ont seuls été affectés par ces modifications. Les parcelles arrachées ont été choisies parmil es vignes les plus âgées, les moins productives ou les moins bien entretenues. Au total, d'après les renseignements recueillis à la Direction des Services agricoles de Montpellier et de Carcassonne, le total des vignes arrachées de 1939 à 1943 s'élève à 21.000 ha. pour l'Hérault et à 11.000 ha pour l'Aude.

La plantation de vignes de remplacement a compensé en partie ces arrachages.

Les vignobles de coteau, dans les régions septentrionales, sont en régression, pour les raisons énoncées ci-après.

A Chablis (Basse Bourgogne), la réduction du vignoble est manifeste depuis 25 ans.

En Champagne, la superficie du vignoble, qui n'en est qu'à sa première reconstitution, est stationnaire.

En Touraine, diminution sensible.

En Anjou, situation stationnaire.

Dans les Charentes, équilibre, depuis la diminution notable due aux gelées de décembre 1938.

Dans le Bordelais, diminution très marquée dans le Médoc surtout, dans les Graves de Bordeaux ; maintien dans les crus du Sauternais et de la rive droite de la Garonne.

En Côte-d'Or, diminution sensible dès avant la guerre.

En Beaujolais, la diminution de la surface des vignes en coteau est compensée par les plantations faites en plaine et en demi-coteau.

Dans la basse vallée du Rhône, superficie inchangée.

Dans l'Ile-de-France, tendance à l'accroissement en surface.

On constate, un peu partout, la compensation apportée par la plantation d'hybrides producteurs directs en terrains plus fertiles et le non remplacement des plants fins qui étaient cultivés en coteaux.

C'est là chose grave, car une pareille tendance conduit à l'abandon de la qualité, et au développement des plants d'abondance.

En dehors de la question des surfaces occupées par les vignes il conviendrait de tenir compte des parties du vignoble dont la production est de plus en plus faible.

Ce n'est qu'à la dernière extrèmité que le vigneron se résout à l'arrachage. Aussi ne faut-il pas se dissimuler que bien des parcelles recensées comme plantées en vignes sont peu ou pas productives.

Causes des variations de la surface des vignobles.

Dans les régions où le vignoble a vu sa superficie diminuer, les causes principales sont attribuées d'abord aux prix insuffisants offerts pour les vins de qualité ou aux trop faibles rendements en quantité (déficit financier de l'exploitation). Ensuite viennent les difficultés de main-d'œuvre, d'attelage, l'impossibilité de défoncer avant de replanter, le prix prohibitif des plants.

Dans les régions où la surface du vignoble se maintient et aussi lorsqu'elle est en augmentation, c'est la plantation de nouvelles vignes en plaine ou constituées en producteurs directs qui égalise ou dépasse les pertes en vignes vétustes ou détruites (gelées, manque d'engrais, etc.).

Enfin, dans les régions à vins de cru, où les prix sont devenus rémunérateurs, la surface est maintenue à son taux par les plantations échelonnées judicieusement dirigées, malgré les frais élevés qu'une pareille tâche impose.

Les vins courants produits dans ces régions, à côté des vins fins, sont concurrencés par les vins du Midi (gamays de la vallée de la Saône, concurrencés par les vins d'aramon) et il en résulte des arrachages et des plantations nouvelles de cépages plus rustiques mais de qualité inférieure.

On invoque aussi, comme causes de la réduction des surfaces en vignes, le départ des jeunes et le découragement des anciens. On ne remplace pas souvent les vignes arrachées parce qu'on n'est pas certain de pouvoir faire cultiver les nouvelles plantations.

Les semis de pins, les pâtures, les friches s'emparent du terrain et remplacent les vignes.

L'extension des villes - comme aux environs de Bordeaux - est une des causes du changement de destination des parcelles et de la diminution du vignoble.

La tendance générale serait, aujourd'hui, favorable à la replantation et même à l'extension du vignoble. Mais les difficultés signalées ci-dessus semblent être des obstacles très sérieux dont le principal sera le manque de bois à greffer.

La cause le plus souvent invoquée est la moindre longévité des vignes greffées, comparée à celle des viniféras francs de pied ; bien des vignes doivent être arrachées plus tôt qu'il n'était nécessaire avant le recours au greffage.

La loi qui interdit les nouvelles plantations est rendue responsable de la désaffection des vignerons pour les tentatives de reconstitution.

Modes de plantation et de culture du vignoble.

Les renseignements fournis sont relatifs au défoncement qui précède la plantation, à l'espacement des plants, au greffage.

L'influence de la taille n'a pas été retenue par les correspondants.

La nécessité d'un défoncement profond à 0 m. 60 et même davantage est généralement rappelée. On conseille de le faire en deux temps.

L'écartement des lignes et l'espacement des plants sur le rang sont basés de plus en plus sur la possibilité que l'on veut se réserver, de travailler le sol avec des instruments mécaniques.

Le greffage à l'anglaise semble, en général, donner des résultats meilleurs que le greffage en fente simple.

Les ateliers de greffage et les chambres chaudes se multiplient fort heureusement. On demande que des cours de greffage et de taille soient donnés aux vignerons, surtout aux jeunes.

On greffe sur table surtout dans les régions septentrionales ; on greffe en place surtout dans le Midi et dans le Sud-Ouest.

Sauf dans les crus où la taille est réglementée, il y a tendance à substituer les tailles mixtes (genre Guyot) ou même les tailles longues aux tailles courtes, qui ne permettent pas d'obtenir de gros rendements.

La palissage sur fils de fer se généralise en bien des régions, tandis que la taille en gobelet cède du terrain.

Réformes techniques à accomplir — Buts à donner à la production.

On préconise l'extension du palissage des vignes sur fils de fer, l'emploi des machines à sulfater à traction ; la garantie d'une plus-value accordée aux vins de qualité ; la création de stations d'ampélographie, s'occupant de la mise au jour de nouveaux porte-greffes, de nouveaux greffons, métis ou nés de semis, de meilleurs producteurs

directs ; la création de clones résistant au court=noué et aux autres maladies.

On recommande la plantation des vignes de préférence dans les pays pauvres ; la pénalisation des hauts rendements à degrès faibles.

Quel que soit le sort qui sera réservé dans la reconstitution du vignoble français, à ces suggestions, la Société des Viticulteurs de France, qui en fera l'étude, se préoccupera, avant tout, de faire prévaloir la politique de qualité qu'elle n'a cessé de préconiser, en même temps qu'elle s'inspirera des progrès accomplis dans le recherche des rendements meilleurs et plus économiques.

Tel est, envisagé dans ses grandes lignes, l'état actuel des choses. Il est aisé d'y découvrir les faiblesses, les imperfections ; les tares qui le caractérisent. La reconstitution du vignoble par le greffage sur porte=greffes américains résistant au phylloxera, repose sur trois principes essentiels, sur trois règles fondamentales : résistance à l'insecte, adaptation, affinité. Il est manifeste que, dans bien des cas, ces règles ont été méconnues ou trop imparfaitement observées. Il conviendra d'en souligner, une fois de plus, et de la plus instante manière, toute l'importance. Pour y aider on pourrait envisager l'établissement dans chacune des régions viticoles des champs d'expériences et de démonstration d'un caractère officiel, relevant du Ministère de l'Agriculture, placés sous la direction et le contrôle de celui=ci ; à dire vrai, ces champs d'expériences existent déjà presque partout ; ils ont fourni de fort utiles indications, mais beaucoup sont dus à l'initiative privée et livrés au seul contrôle de leurs propriétaires. Il s'agirait de les réviser, de les établir tous sur un plan uniforme, sous l'empire des mêmes directives permettant de fournir des résultats comparatifs et de déterminer par là les règles d'une reconstitution sans défauts. En outre, la plupart d'entre eux n'ont eu en vue que *l'adaptation* du sol et non en même temps *l'affinité*. Or, la détermination de l'affinité est pour ainsi dire décisive pour qui sait que, d'un porte=greffe à un autre, il existe des différences non négligeables dans la fructification, la maturité, la richesse en sucre des raisins et par suite dans la qualité finale des vins ; — point de vue d'une importance capitale dans les régions à grands crus. C'est en s'appuyant sur ces données et sur certaines constatations qu'un de nous a pu déclarer dès 1903 (voir Congrès International d'Agriculture de Rome, 1903) que de tous les porte greffes, le Rupestris du Lot, et, à sa suite les viniféras Rupestris sont les moins indiqués pour les vignobles à grands vins ; peut=être serait=il permis d'ajouter aujourd'hui : pour tous les vignobles où le rognage est une pratique habituelle et constante.

En résumé, il ressort de notre enquête qu'il convient d'entreprendre sans tarder la réfection du vignoble français. Nos études et l'avis des membres du Bureau de notre Société viennent renforcer cette opinion.

Déjà les vignes reconstituées il y a quarante ans sont à bout de souffle. Le vignoble le plus jeune est celui qui a été replanté en hybrides, mais la longévité sera moindre que celle des vignes greffées sur porte=greffes.

Les statistiques officielles du Ministère de l'Agriculture font ressortir, pour 1939, un total de 1.545.500 ha plantés en vignes. Les chiffres de 1942, qui ne tiennent pas compte, il est vrai, du vignoble d'Alsace et de Lorraine (soit environ 13.000 ha), n'indiquent plus que 1.434.000 ha. Il y aurait donc eu un recul d'environ 100.000 ha, si l'on compare le vignoble de 1939 à celui de 1943. Mais il ne faudrait pas croire que toutes ces vignes ont été réellement arrachées.

Nous estimons qu'une bonne moitié de cette diminution est attribuée aux vignobles dont la culture a été abandonnée ou négligée.

Dans l'ensemble, nous croyons être près de la vérité en indiquant que 50.000 ha. de vignes, environ, ont été arrachés de 1939 à 1943.

Il est évidemment urgent de mettre un terme à ces arrachages sans remplacement et il est grand temps que la législation autorise les nouvelles plantations, à la condition que celles=ci soient faites dans les coteaux et garrigues, avec des cépages fins. On obtiendrait ainsi à la fois une augmentation de la quantité et de la qualité des vins produits, ainsi que l'utilisation des terres qui sont impropres à toute autre culture que celle de la vigne et qui, jusqu'en 1874, étaient plantées en vignes.

La replantation se heurtera, il ne faut pas se le dissimuler, à de grosses difficultés et il faut que tous les viticulteurs sachent qu'il s'agit d'une œuvre de longue haleine mais qui ne manquera pas d'accroître la capacité de production du vignoble français.

Notre Société est en mesure, en partant des bases solides de l'enquête à laquelle il vient d'être procédé, de poursuivre ses études dans le même esprit qu'elle les a entreprises au début, et d'apporter à votre département la collaboration que celui=ci a bien voulu lui demander, pour une œuvre d'avenir éminemment utile au Pays.

Avis aux membres adhérents et aux futurs membres.

La cotisation de 1945 étant entrée en recouvrement depuis le 1[er] janvier dernier, MM. les membres adhérents sont priés de vouloir bien se libérer du montant de cette cotisation, soit 50 francs (C=C Paris 451=67).

On rappelle que la Société des Viticulteurs de France se compose de membres donateurs qui versent une cotisation de rachat s'élevant à 500 fr. et de membres adhérents qui paient une cotisation annuelle de 50 fr. Les adhésions à la Société ainsi que toute demande de renseignements doivent être adressées à son siège, 138, avenue des Champs=Elysées Paris, 8[e]. Tél. Elysées 09=98.

La publication du bulletin de la Société sera reprise dès que les circonstances le permettront.



UN CHAI A VIN

LE SCANDALE DES CHAMPENOISES VIDES

par R. VILLEPIGUE,
Ingénieur Agronome

Pendant toute l'occupation, le Syndicat national des Vins mousseux s'est élevé contre l'appauvrissement systématique en bouteilles vides que le Gouvernement de Vichy d'abord, et le Comité d'Organisation (Section des Champagnes et Mousseux) ensuite, lorsqu'il a été créé, ont imposé à ses Membres.

De deux choses l'une : ou bien il fallait interdire purement et simplement la fabrication des vins mousseux en France pour raison de guerre et avec l'excuse de la volonté léonine de l'occupant ; ou bien, puisqu'on autorisait cette industrie éminemment nationale, lui donner les moyens de vivre.

Or, obliquement, et de plusieurs côtés différents, on l'atteignait dans ses œuvres vives.

Nous ne voulons parler ici aujourd'hui que de la bouteille vide. Ces Messieurs les Allemands, et avec eux le Comité d'Organisation des Champagnes, ont vite vu que la verrerie étant arrêtée en France, le stock de bouteilles vides disponibles irait en s'amenuisant rapidement. La casse, en effet, dans les différentes manipulations, est de l'ordre de grandeur de 5 à 10 %. Il suffit donc de dix rotations par bouteille pour la faire disparaître.

Les bouteilles de forme champenoise servent indifféremment à la mise des champagnes et à la mise des vins mousseux. Avant la guerre, elles étaient ramassées par des revendeurs qui les livraient au lavage de chacun des négociants des deux groupes ci-dessus. Pendant l'occupation et spontanément, chaque négociant ou fabricant a imposé à sa clientèle d'apporter sa bouteille vide « au remplissage » avec une freinte représentant la casse. Cette freinte avait été fixée particulièrement par le Syndicat National des Vins Mousseux, d'abord à 5 % et, devant l'insuffisance de ce chiffre, à 10 %.

En Champagne, certaines maisons continuaient à loger dans du neuf pris, évidemment, dans des stocks constitués avant guerre ; d'autres faisaient comme les vins mousseux, lavaient des bouteilles d'occasion en demandant une freinte variable à leurs clients.

Jusque-là tout se passait correctement et suivant les lois respectables de la concurrence commerciale. Mais, sous la contrainte des Allemands, ou avec leur assentiment (le lecteur choisira la nuance qu'il voudra), à plusieurs reprises des « campagnes de ramassage » ont été entreprises en faveur des seules maisons de champagne. C'est 2, 3 et 4 bouteilles vides pour une pleine qui ont été autorisées comme freinte ; tandis qu'au contraire, des menaces comminatoires étaient faites aux maisons de vins mousseux qui oseraient demander à leurs clients plus d'une bouteille vide pour une pleine. De sorte que la casse inévitable devait être aux dépens du stock de chaque maison de vin mousseux, si elle en avait ; et les réduisait à fermer leur porte, si elles n'en avait pas.

Si l'on songe que le traité d'armistice réservait 80 % de la production de la Champagne aux Allemands, on voit tout de suite quel drainage systématique de la bouteille vide vers l'Allemagne, par l'intermédiaire de la Champagne, était opéré au profit de nos vainqueurs.

Si on se rappelle qu'il faut 1 kg. de charbon pour produire 1 kg. de verre, on comprendra que pendant la guerre, et même maintenant, tant que nous souffrirons de la pénurie de charbon, la reprise de la verrerie sera impossible ou du moins très précaire. Une verrerie à Reims, paraît-il, a remonté ses fours. Tant mieux pour les Champenois. Mais les fabricants de vins mousseux répandus sur toute la France se trouvent sans stock et devant une clientèle démunie par les campagnes de ramassage qui ont dirigé vers la Champagne les bouteilles disséminées sur tout le territoire.

Au moment de la libération, n'aurait-il pas été rationnel et dans le plan politique du Gouvernement, de rendre la liberté commerciale à tout le monde, champagne comme vin mousseux, dans la libre concurrence économique? Au lieu de cela, que voyons-nous? Aucun texte n'est venu à ce jour annuler les ordonnances comminatoires de Vichy. Nous sommes, théoriquement, toujours tenus d'échanger au client sa bouteille vide contre notre bouteille pleine et de nous démunir au profit de la Champagne — qui n'a plus l'excuse du tyran Klaebitch — des restes de notre stock de bouteilles vides. Y a-t-il un autre exemple en France d'une province au profit de laquelle toute une industrie nationale doit être ruinée?

On comprendra, par les lignes qui précèdent, l'étonnement indigné d'un journal viticole qui révèlait dernièrement au public que le nommé Klaebitch, ignoré jusqu'ici des listes des criminels de guerre, sévissait actuellement à Hambourg et était le fournisseur des Armées américaines avec le « sekt » mélangé de vin du Rhin et de champagne volé, voire même de nos mousseux !... Ainsi donc, cet individu fournit à notre place les régiments alliés avec nos vins volés, adultérés de vin boche, dans la verrerie pillée avec la complicité de Vichy. Mais ce que nous trouvons intolérable, c'est le laisser-aller des Administrations actuelles qui n'ont pas encore, comme elles l'auraient dû, ramené les choses au point, en toute justice.

LA VITICULTURE AUX ÉTATS-UNIS

par Léon DOUARCHE

Vice=Président de la Société des Viticulteurs de France

Les Etats=Unis d'Amérique viennent de faire, à l'occasion de la Conférence de San=Francisco, une publicité considérable au sujet de leur viticulture. Celle=ci, qui se localise essentiellement en Californie, remonte à 1769, année où un père franciscain, Junipero Serra, apporta les premiers ceps qui furent plantés dans le domaine de la mission franciscaine à San=Diego.

Aujourd'hui, la Californie a un vignoble de près de 200.000 ha, qui s'étend depuis le Mexique jusqu'à l'Orégon. Sur 58 comtés de l'Etat de Californie, 48 sont viticoles. On estime à 500 millions de dollars les inves=tissements en vignobles et en caves. Plus de 125.000 ouvriers et employés y travaillent. La production a fortement augmenté depuis la guerre. Elle était de 2.200.000 hl. en 1938. Elle est aujourd'hui de 3.400.000 hl.

Les autres Etats des Etats=Unis n'arrivent que loin, derrière la Californie, qui contrôle à elle seule 90 % de la production nationale de vin. Parmi les autres Etats, on peut citer, dans l'ordre, ceux de New=York, Arizona, Pennsylvanie, Michigan, Ohio et Missouri, qui ont produit tous ensemble,, en 1944, un peu moins de 400.000 hl. de vin.

Il est vrai que le vignoble américain est aussi un vignoble producteur de raisin de table, de raisins secs et de jus de raisins. Les Etats=Unis sont même de beaucoup le plus grand pays producteurs de raisins dans le monde, puisqu'ils donnent une moyenne de 3.500.000 quintaux de raisins de table, et 2.500.000 quin=taux de raisins secs par an. Quant au jus de raisin, on en fabriquait 200.000 hl. aux Etats=Unis avant la guerre.

Les hybrides jouent un très grand rôle dans la viticulture américaine. Les cépages les plus répandus sont l'Isabelle, le Concord, le Catawba, le Clinton, le Delaware. Mais il y a aussi des plantations pour les vins de qualité, de Pinot, de Riesling, de Zinfandel, de Merlot, de Malbec, de Muscat.

La production en vin des Etats=Unis oscillait autour de 8 à 900.000 hl,. au début du siècle. Elle était complétée par une forte importation de vins étrangers, qui repré=sentait, en 1875, 186.000 hl. de vins, dont 141.000 hl. en provenance de France. De 1900 à 1913, les impor=tations se sont élevées à une moyenne de 300.000 hl. par an, les vins italiens ayant pris une particulière impor=tance, ainsi que les vins espagnols et allemands, qui con=currençaient les vins français. Après la loi de prohibition de 1919, qui arrêta presque complètement les impor=tations de vins aux Etats=Unis, sauf pour les vins de messes et les vins médicinaux, il faut attendre jusqu'à 1934 pour voir repartir le commerce d'importation des vins. En 1937, le total des importations des vins étran=gers était de 147.000 hl. Le recul est d'autant plus sen=sible sur le chiffre de 186.000 hl réalisé en 1875, que, dans l'entre=temps, la population des Etats=Unis était passée de 55 millions d'habitants à 125 millions, qui sont devenus 136 millions en 1945.

Le tableau suivant fait ressortir la diminution des envois de vins de France, surtout des vins de Bordeaux, alors que le Champagne prenait le premier rang, qui ne pourra lui être disputé à l'avenir que par les vins de liqueur et vermouths, destinés à la préparation des cocktails.

Importation des vins aux Etats=Unis

VINS EN PROVENANCE DE		1875	1937
France	Champagne	30.000 hl.	24.000 hl.
	Bordeaux	65.000 —	15.000 —
	autres vins, dont vins de liqueur	40.000 —	25.000 —
Espagne		20.000 —	10.500 —
Allemagne		25.000 —	8.000 —
Autres pays (Italie, Portugal)		5.500 —	64.500 — (dont 55.400 d'Italie)
Total		186.000 hl.	147.000 hl.

La consommation du vin s'est très fortement déve=loppée aux Etats=Unis depuis la fin de la prohibition, et surtout depuis la guerre. Un Institut du Vin a été créé, en Californie, à San=Francisco, qui groupe les repré=sentants les plus qualifiés de la production et du commerc du vin, et qui publie mensuellement une excellente revue. Une campagne a été entreprise pour habituer les Américains à boire du vin pendant leurs repas. Des brochures ont été distribuées largement, donnant aux ménagères des recettes de plats au vin, indiquant les vins à servir avec les mets, l'ordre des vins dans un repas, la façon d'aménager une cave dans son appartement, les cent manières de préparer des cocktails au vin.

Tout cela est superbement illustré, et répandu par les soins d'un comité spécial de propagande pour le vin, doté de fonds importants, puisque les vignerons de Californie, à eux seuls, cotisent 5 cents par gallon produit, ce qui représente la somme coquette de 3 millions 1/2 de dollars, mis, chaque année ,à la disposition de la propagande pour les vins de Californie. Cela fait 175 millions de francs français au taux actuel du dollar à 50 fr. Si l'on songe que le fonds de propagande inscrit pour les vins de France au budget du Ministère de l'Agriculture n'est que de 5 millions de fr., on voit la disproportion qui existe entre un Etat américain pro=ducteur de 3 millions d'hl. de vin, et la France, qui, en temps normal, en produit 57 millions d'hl. par an.

La consommation du vin aux Etats=Unis a suivi une progression impressionnante, comme conséquence de cette propagande habilement orchestrée. Elle était de 750.000 hl. en 1934, et est montée successivement à 1.200.000 hl. en 1935, 1.500.000 hl. en 1936, 1.700.000 hl. en 1937, enfin 2.000.000 hl. en 1940 et 3.800.000 hl. en 1944.

L'Etat de Californie est évidemment de beaucoup le plus gros consommateur de vin aux Etats=Unis, avec près du tiers de la consommation de l'ensemble des Etats=Unis. Viennent ensuite les Etats de New=York,

Illinois, Louisiane, Ohio et Texas. La consommation du vin qui était de 0,8 litre par tête d'habitant en 1934 est passée, dix ans après, à environ 3 litres par tête d'habitant.

Malheureusement nos importations de vins ne bénéficient pas de cette augmentation. Et cependant, si un million seulement des 136 millions d'habitants des Etats=Unis consentait à boire une bouteille de champagne par mois, on arriverait à un total d'exportation, rien que pour les Etats=Unis, de 12 millions de bouteilles de champagne par an, c'est=à=dire beaucoup plus que l'ensemble de nos exportations de champagne dans tous les pays étrangers à la veille de la guerre.

Une seule ombre à ce tableau : celle de l'usurpation des noms les plus glorieux des vins de France ou d'autres pays par les vins américains. Aux termes d'un règlement annexé à la loi du 19 août 1935, créant la Federal Alcohol Administration, le « Champagne » est un type de vin blanc mousseux léger qui tire son effervescence uniquement de la seconde fermentation du vin dans des récipients en verre d'une capacité ne dépassant pas un gallon, et qui possède le goût, l'arome et les autres caractéristiques attribués au champagne tel qu'il est fait dans le région champenoise en France. Le règlement ajoute plus loin qu'un vin blanc mousseux ne se conformant pas à la norme établie ci=dessus pour le champagne, peut porter une étiquette « genre champagne », ou « type champagne » ou « champagne américain ».

Dans sa section 24, le règlement reconnaît comme étant devenues génériques les appellations géographiques suivantes : Angelica, Bourgogne, Claret, Chablis, Champagne, Chianti, Marsala, Malaga, Madère, Moselle, Porto, Sauterne, Vin du Rhin, Sherry, Tokay, et qu'il n'y aura pas fraude à mettre en vente un vin portant cette appellation et fait en Amérique, pourvu que l'étiquette indique clairement le véritable lieu d'origine du vin. Par contre, sont protégées les appellations : Bordeaux, Graves, Médoc, Saint=Julien, Château=d'Yquem, Château=Margaux, Château=Lafite, Pommard, Chambertin, Montrachet.

Enfin la section 25 du règlement prévoit qu'un vin pourra porter une appellation d'origine si au moins 75 % de son volume sont tirés de fruits ou d'autres produits agricoles à la fois cultivés et fermentés dans la région indiquée par une telle appellation.

Il y a là évidemment une tache à faire disparaître de la législation de nos amis américains. Au moment où l'exportation de nos grands crus, de nos Champagnes et de nos Cognacs en premier lieu, est vitale pour la reprise de notre commerce extérieur, il faut que les appellations de nos vins glorieux soient protégées et respectées partout.

● ●

LES VINS DE CALIFORNIE

par Ed. DOUGHERTY, *du Maryland*

L'État de Californie produit 90 % de tous les vins obtenus aux Etats=Unis. La Californie est principalement un état agricole et l'industrie du vin y est la deuxième en importance de toutes les industries agricoles. On estime qu'une personne sur vingt=cinq vit directement ou indirectement grâce à l'industrie des vins. La consommation américaine du premier trimestre 1940 était de 672.450 hectolitres, c'est=à=dire que pour l'année entière elle devait être environ de 2.590.000 hectolitres.

On peut diviser l'État de Californie en cinq principales régions au point de vue vignobles et de la production des vins. La première région est la partie méridionale de l'état comprenant les districts de San Bernardino, Riverside, Imperial, San=Diego, Orange, Los Angeles, Ventura et Santa=Barbara. Les sols de ces régions sont très fertiles et le climat en est chaud ; un climat comparable à celui de la péninsule ibérique. La spécialité de cette région est le « California Port « (Porto de Californie). La deuxième région, celle de San=Joaquin, est composée des districts de Kern, King, Madera, San=Luis Obispo et Tulare. Le climat de cette région est aussi très chaud. Les vins qui sont produits ici sont des vins blancs sucrés, c'est=à=dire California Moscatel, California Sherry et California Tokay (Muscats, Jérès et Tokays de Californie). Les raisins des variétés Tokay et Muscat sont également très appréciés comme raisins de table. Les deux Vallées Centrale et Intérieure englobent la troisième principale région. Les districts sont Amador, Butte, Calaveras, Merced, Nevada, Placer, Sacramento, San=Joaquin, Stanislaus, Lobo et Luba. Pour la plupart, ici, les vins sont sucrés, mais dans le nord de la région on produit des vins rouges secs. Les principaux vins sont le California Sherry et le California Angelica.

La région côtière du nord est la quatrième région qu'il faut mentionner. Elle comprend les districts de Napa, Sonoma, Solano, Marin, Humboldt, Lake et Mendocino.

Les districts de Napa et de Sonoma produisent les meilleurs vins blancs secs des Etats=Unis. Ces vins blancs sont connus pour leur bouquet et les vins rouges sont d'une couleur très agréable. Les vins blancs de cette région sont appelés California Moselle, California Riesling et California Chablis.

La cinquième région est celle de la baie de San=Francisco. Les districts qu'on trouve dans cette région sont ceux de Alameda, Contra Costa, Montenay, San=Benito, San=Matéo, Santa=Clara et Santa=Buez. Les vins les plus célèbres de la région sont les vins blancs du type Sauternes, ils sont produits dans les deux vallées du Livermore et de Santa=Clara.

La Californie a de nombreux types de sol. Un type très bien connu est l' « adobe », type de sol argileux. Un autre type est le sol « alcalin », ce sol n'est pas favorable à la production des raisins. Les vallées ont généralement des sols sableux et légers. Ces deux types de sols sont trouvés souvent ensemble dans la même localité.

Le climat de la Californie varie autant que les sols. Il est possible de trouver toutes les conditions atmosphériques dans une partie très localisée de l'état. Les vallées intérieures du sud sont chaudes et sèches. Les vignobles sont entretenus ici par irrigation. Le climat de la région de San Francisco est tempéré et régulier pendant toute l'année. L'air y est humide et le brouillard y est abondant.

Les cépages californiens.

La plupart des vignes qu'on trouve dans les vignobles de Californie sont des variétés du *Vitis vinifera*. La variété « Mission » fut introduite par les Jésuites il y a deux cents ans. Aujourd'hui on trouve la variété « Mission » dans certains vignobles, mais elle n'est pas considérée comme une source de production de bons vins. Les vins de « Mission » renferment trop de sucre et de tanin, mais on peut en faire de bonnes eaux-de-vie. On sait que le *V. vinifera* est très sensible au phylloxera ; c'est pourquoi les variétés sont greffées sur porte-greffes qui résistent aux attaques de cet insecte. Généralement les porte-greffes sont des variétés de *V. riparia* ou de *V. rupestris*.

Les plus importants cépages qu'on trouve dans les vignobles de Californie sont :

Le *Black Burgundy (Petit Pinot)*. — La vigne est compacte, et très productive. Le vin est rouge-brun ; il a une saveur agréable, il est plein et doux.

Le *Gamay Mc Guet*. — La plante est frêle et très productive. La grappe est petite et compacte ; le vin est appelé « Claret » ; c'est un bon vin rouge.

Le *Zindanfel*. — Il est très connu et c'est le cépage de beaucoup le plus répandu. Il produit un vin rouge, comparable au Beaujolais. Hussmann dit que cette vigne montre de grandes différences dans ses réactions par rapport aux différents sols.

Parmi les cépages plantés pour la production des vins blancs, on peut mentionner les suivantes :

Le *Johannisberg Riesling*. — Produit un des meilleurs vins blancs de Californie ; on peut le considérer à juste titre comme le chef de file pour les autres vins blancs de ce pays.

Le *Sauvignon vert*. — C'est le célèbre raisin du Sauternais de France qui prospère très bien en Californie. Il est très productif et donne de bons vins. Voici l'histoire de l'introduction de ce cépage en Californie. Autrefois les viticulteurs de Californie n'étaient pas satisfaits avec les vins qu'ils produisaient. Alors ils décidèrent d'introduire des vignes françaises. Un, certain M. Wetmore fut désigné pour visiter la France et se procurer des boutures de cépages français. Avant de quitter la Californie, il invita chez lui M. Louis Mel. Ce dernier était né en France, mais il demeurait à ce moment en Californie. La femme de M. Mel était une amie de la marquise de Lur-Saluces, du Château d'Yquem. Elle écrivit une lettre d'introduction pour M. Wetmore. Lorsqu'il fut en France, il visita le Château d'Yquem et présenta sa lettre. Ainsi il put obtenir des boutures de Semillon, de Sauvignon Vert, de Sauvignon Blanc et de Muscadelle du Bordelais et les envoya en Californie. Aujourd'hui il y a beaucoup de vignobles en Californie qui sont plantés de vignes issues de ces mêmes boutures primitives.

La *Seedless Sultana* (*sultanine sans pépins*). — Le plus intéressant de tous les cépages pour la production des vins blancs. Elle a une productivité énorme et elle est très vigoureuse. Les raisins mûrissent tous en même temps. Un autre avantage est que ce cépage n'a pas de pépins. Le vin qu'on produit est coloré vert pâle. Ce cépage est aussi très utilisé dans la production des raisins secs sans pépins.

Le *Traminer*. — Un des plus fameux cépages du Palatinat et des pays rhénans. Il donne en Californie des vins très bons. Cette vigne produit en abondance ; les raisins sont petits, rosés et bien parfumés. Le vin est coulant et chaud à la fois.

Une variété américaine qui produit un bon vin blanc est l'Herbemont ou Warren. Le vin produit par cette vigne est couleur paille.

A côté de la production des vins, il faut mentionner les *raisins de table*.

On trouve les raisins de table de Californie sur tous les marchés des Etats-Unis. On choisit les raisins de table d'après leur apparence, leur vigueur, leur bon goût et leur capacité de résistance aux rigueurs des voyages. Les variétés « Flame Tokay » et « Muscat d'Alexandrie » sont deux variétés très utiles. Le Flame Tokay a un raisin très gros, rouge et ses grappes pèsent souvent jusqu'à 3 ou 4 livres. Le Muscat a un raisin long, de couleur vert clair ; sa grappe est longue et lâche. Un autre raisin de table est le Thompson Seedless ; c'est un raisin petit, sans pépins et vert clair également.

La production des *raisins secs* est un autre aspect très important de la viticulture californienne. Les variétés les plus répandues pour la production des raisins secs sont la Muscatelle, le Gordo Blanco, et le Muscat d'Alexandrie. Un autre raisin sans pépins qui est aussi très renommé est celui produit par la variété Seedless Sultana. Le sol le meilleur pour ces cultures est un sol sableux et riche. Beaucoup de ces raisins sont produits à l'aide de l'irrigation.

Vins préférés des Américains.

Les types de vins les plus en faveur selon le Comité d'organisation des vins de Californie sont :

a) Vins de table (rouges) :

1. Claret (type Bordeaux) ;
2. Burgundy (type Bourgogne) ;
3. Zinfandel.

b) Vins de table (blancs, secs) :

1. Rhine (type vin du Rhin);
2. Chablis ;
3. Moselle ;
4. Riesling.

(blancs, liquoreux) : Sauternes.

c) Vin d'apéritif :

Vermouth (français et italien).

Conclusion.

Rappelons que l'État de Californie est le premier, pour la production du vin, de tous les Etats-Unis. La moyenne de la production annuelle est d'environ 2,5 millions d'hectolitres. Le climat et les sols sont variables et permettent une production très variée. La plupart des produits des vignobles européens y sont représentés ; les principales espèces employées sont des variétés du *Vitis vinifera*. Beaucoup des cépages ont été importés de France et d'autres pays d'Europe. A côté de la production des vins il ne faut pas oublier qu'il y a une importante production de raisins de table et de raisins secs. Les procédés et les méthodes de vinification sont les plus modernes et empruntés aux techniques européennes.

● ●

LA VITICULTURE EN U. R. S. S.

C'est un fait, sur lequel on n'a pas suffisamment appelé l'attention de l'opinion publique ni de la presse technique, que l'Union des Républiques Socialistes Soviétiques est devenue aujourd'hui, par suite de l'extension de son vignoble et de la récupération de la province de Bessarabie, le quatrième pays viticole du monde, se classant immédiatement après la France, l'Italie et l'Espagne.

Il y a là une situation avec laquelle la viti-viniculture de l'univers doit désormais compter.

Voici, d'après les statistiques officielles du gouvernement soviétique, un tableau significatif du développement du vignoble russe depuis le début du siècle, et après la crise grave subie par l'économie soviétique d'octobre 1917 :

Superficie en hectares du vignoble de l'U.R.S.S

REGIONS VITICOLES	1908-1913	1920-1925	1945
Bessarabie	88.000	province roumaine	108.000
Transcaucasie :			
Géorgie, Azerbaïdjan, Arménie, Daghestan	84.000	70.000	86.000
Ukraine	21.000	14.000	62.000
Asie Russe :			
Uzbékie, Tadjikie, Turkménie	27.000	9,000	31.000
Caucase du Nord et Mer Noire	25.000	19.000	21.000
Vallées du Don de et la Volga	13.000	7.000	12.000
Crimée	12.000	6.000	10.000
Total	270.000	125.000	330.000

Mais ce n'est là qu'un commencement. En effet, en 1936, l'Académie Lénine des Sciences agricoles a proposé un plan de développement de la viticulture en U. R. S. S., qui a été adopté par le Gouvernement soviétique, et qui prévoit la création d'un vignoble de 750.000 ha, auxquels il y a lieu d'ajouter, bien entendu, le vignoble de Bessarabie, qui, d'ores et déjà, représente 108.000 ha. De sorte qu'en 1950 environ, on espère avoir en U.R.S.S. un vignoble couvrant au moins 860.000 ha, dont 110.000 pour la Bessarabie, 195.000 pour la Transcaucasie, 155.000 pour l'Ukraine, 200.000 pour l'Asie russe, 120.000 pour le Caucase du Nord et la Mer Noire, 50.000 pour les vallées du Don et de la Volga, 25.000 pour la Crimée et 5.000 pour l'Extrême-Orient.

Certes toutes ces vignes ne sont pas destinées à produire exclusivement du vin. Dans les régions comme le Daghestan, l'Azerbaïdjan et l'Arménie, mais tout spécialement en Asie Russe, la production est orientée vers les raisins de table, les raisins secs, les confitures, jus, sirops et pâtes à base de raisin. Un institut d'expérimentation pour le raisin et ses dérivés a été créé à Léninabad en Tadjikie, qui dirige les cultures des oasis de Taschkent, de Samarkande, de Boukara ainsi que les plantations de vignes de Merv et Achhabad. Les cépages cultivés sont des cépages du pays, tels le terbach et le karo-ouzoum.

Pour la vinification, les cépages les plus répandus en U.R.S.S. sont l'aligoté, le muscat, le chasselas, la clairette, le cabernet, le sylvaner, le riesling.

La vigne, en Russie, a été plantée depuis les temps les plus anciens. Certains botanistes déclarent même qu'elle a pris naissance, dès avant l'ère chrétienne, au Caucase. D'après la tradition, les premiers ceps auraient été plantés près de la ville d'Erivan, en Arménie, par le patriarche Noé lui-même.

La viticulture soviétique est presque tout entière aujourd'hui groupée en coopératives, qui se rattachent à la remarquable organisation des kolkhoses.

Le Bureau International du Travail estimait, en 1938, à environ 246.000 coopératives le nombre des kolkhoses agricoles de l'U.R.S.S. Si l'on songe que pour le reste du monde, le total des coopératives n'était que de 370.000, on voit la puissance énorme du mouvement coopératif en U.R.S.S., dont la viticulture bénéficie pour une large part.

L'exploitation et les travaux du vignoble se font,

comme pour les autres cultures, sur le mode collectif. On emploie les méthodes les plus modernes et les perfectionnements les plus récents de la mécanique et de la vinification. On se sert même de l'avion pour les pulvérisations et la lutte contre les maladies cryptogamiques. Les « kolkhoses » et les « combinats » viticoles disposent des services des instituts mécaniques ainsi que des laboratoires et des stations expérimentales, qui sont nombreux dans les régions viticoles soviétiques. Les plus importants de ces centres sont Kichinev pour la Bessarabie, Odessa pour l'Ukraine, Krasnodar pour le Kouban, Anapa, pour la Mer Noire, Prékunsk pour la Crimée, Konkordia pour l'Azerbaïdjan et Akkaweek pour le Turkestan.

On a beaucoup développé en U.R.S.S. la production des vins de liqueur et des mousseux. A Rostov sur le Don et à Kharkow notamment de grandes fabriques de mousseux sont installées, tandis qu'en Crimée et au Caucase, on fait des vins de liqueur très appréciés.

La plupart des vins de l'U.R.S.S. atteignent de hauts degrés alcooliques. Ils vont de 10° à 13° en Transcaucasie, de 10° à 12° dans le Kouban, de 9° à 11° en Crimée, mais qui produit aussi des vins du type Madère de 16° à 18°, de 11° à 13° dans le Daghestan, et de 11° à 14° en Arménie.

Le « combinat » du vin de Massaudra en Crimée est connu pour ses fameuses caves taillées dans le roc, qui peuvent contenir 30.000 hl. de vins en fûts et 5.000 hl. de vins en bouteilles.

Pour la formation des professeurs, des chimistes et œnologues spécialisés, des directeurs de coopératives et des chefs de caves, le gouvernement soviétique a créé, à Krasnodar, un Institut supérieur de Viticulture et de Vinification qui est rattaché à l'Institut National Agronomique.

Il y a en outre quantité d'écoles techniques spécialisées pour les vignerons, notamment à Yalta en Crimée, à Kisljar dans la région du Térek. Ces deux dernières écoles sont de véritables collèges, où les élèves suivent des cours appropriés pendant deux ans. A la veille de la guerre, vingt écoles de viticulture fonctionnaient en U.R.S.S., dont une en Crimée, cinq dans le Caucase du Nord et dans la vallée du Don, et quatre en Transcaucasie.

On voit par ce rapide exposé que la viticulture joue, dès maintenant, un rôle considérable dans l'économie agricole de l'U.R.S.S. Il est évident qu'à l'avenir elle jouera le même rôle dans les Congrès Internationaux de la Vigne et du Vin. L'U.R.S.S. est membre de la Commission Internationale de Viticulture, en attendant qu'elle adhère à l'Office international du Vin. Elle apportera un concours précieux au développement de la viti-viniculture dans le monde, en participant au commerce extérieur du vin, et à l'accroissement et à la diffusion de la consommation des raisins de table, des raisins secs et des jus et confitures ou gelées à base de raisins.

L. D.

CHRONIQUE DE BOURGOGNE

par JACQUES PRIEUR, *de Meursault*

Après une éclipse volontaire de plusieurs années, La *Revue de Viticulture*, tel un astre nouveau, monte à l'horizon. Après les destructions de la guerre, le temps est venu des reconstructions de la Paix. La Chronique de Bourgogne se propose de leur apporter, chaque mois, sa modeste pierre.

1945 est, dans le domaine viti-vinicole, une année originale. Douée d'une précocité extraordinaire, elle n'en connaît pas moins les calamités et les orages de la vie. Une trilogie de jours de gelées printanières au début de mai, une tornade de grêle en juin, voilà plus qu'il n'en faut pour faire choir la majeure partie des rêves de Perrette et aussi des vignerons de la Côte-d'Or !

Le cycle des traitements se déroule sans heurt, ni difficulté. Le mildiou, conscient de l'indigence en sulfate de cuivre, se montre bon garçon. Son parent proche, l'oïdium, conscient du manque de soufre, se fait indulgent. Il est pourtant un nouveau membre de la famille, le « rougeot » ou « rouget » (Rot Brenner), qui, avec ses défauts de parvenu, fait une entrée sans ménagement dans les soucis du viticulteur. Malheur à celui qui, trompé par l'absence de mildiou, ne procède pas, dès la prime jeunesse des pousses, à un sulfatage préventif. Cette remarque vaut pour les vignes de la Côte de Nuits surtout.

Dans la Côte de Beaune, la grêle suffit à notre bonheur, Le 21 juin, jour de l'arrivée de l'été dans la ronde des saisons, une tornade de grêle dévaste cinq communes viticoles, et non des moindres. Jugez-en vous-même : Pommard, Beaune, Aloxe-Corton, Savigny et Pernand paient un lourd tribut à cette mécanique céleste. Nos ancêtres gaulois avaient la crainte de la chute du ciel sur leurs têtes. Nous étions dans le même état d'âme pendant cet ouragan.

A travers ces vicissitudes, la maturation se poursuit, très en avance sur une année normale, à telle enseigne que des raisins de Chardonnays, cueillis à Meursault

le 30 août, présentent à l'analyse faite par la Station œnologique de Beaune, une richesse alcoolique de 12°8.

Peu après, les municipalités commencent à publier le « ban de vendanges ». — « Clairons, ouvrez le ban : 15 septembre, 17 septembre, 20 septembre ». Telles sont les dates fixées.

La cueillette commence par un temps très chaud. On se croirait plutôt sous le soleil de Messidor, qu'aux jours de la « purée septembrale ». Les moûts accusent de 13°5 à 14°. Certains vignerons, utilisant des musti-mètres spécialement disposés à flatter leur amour-propre, parlent de 15°.

Attention à la température des cuves. Les raisins cueillis au milieu de la journée ont 25 degrés de chaleur. Il ne faut pas oublier l'exemple de 1929 où tant de cuves piquèrent pour avoir largement dépassé les 30 degrés intérieurs.

En 1945, le rendement est maigre. C'est une année « jalouse » disent les vignerons. Mais quelle générosité, quelle magnificence, dans la qualité ! Les premières cuves tirées donnent des vins capiteux, corsés, hauts en couleur. Ils pourraient chanter : « Quand je vois rougir ma trogne, je suis fier d'être Bourguignon ».

Les 1945 ont tout du grand millésime. On en boira peut-être peu, mais on en parlera longtemps. Cela me remémore l'entrée d'un postulant à la Confrérie des Chevaliers du Tastevin. Le Grand Chancelier lui pose la question rituelle : « Comment déguste-t-on le grand vin de Bourgogne? » Le néophyte de répondre : « On le regarde, on le sent, on le boit ». « Non, Monsieur » s'écrie l'examinateur, « Voici la méthode : D'abord, on le contemple... ensuite, on le hume... puis on le déguste... enfin *on en parle.* »

Ainsi, les yeux, l'odorat, le palais, l'intelligence en ont chacun leur part. Il faut être un homme *complet* pour se dire amateur de Bourgogne, complet comme le sera un Meursault 1945, entre autres grands crus de la Côte-d'Or.

NOUVELLES DE TOURAINE

Les gelées cette année ont occasionné au vignoble de Touraine des pertes considérables. On les estimait à fin mai à 80 %, depuis la situation s'est sensiblement améliorée mais reste terriblement déficitaire dans nos régions à vins de haute qualité : Bourgueil, Chinon pour les rouges, Montlouis, Vouvray pour les blancs.

A Vouvray, aura-t-on un quart de récolte sur l'ensemble ? Cela paraît très douteux malgré les *revenus* (petites grappes) qui se sont reformés exceptionnellement cette année dans les vignes gelées de nos pinots de la Loire.

La situation au vignoble est assez inquiétante, la main-d'œuvre se raréfie de plus en plus et on se demande comment on pourra assurer dans l'avenir le travail d'entretien et comment il sera possible de reconstituer nos vignes actuelles trop vieilles et usées.

Les frais de culture augmentent terriblement d'une année à l'autre. Ils étaient à Vouvray avant 1914 d'un millier de francs pour un hectare, ils ont atteint 5.700 fr. en 1930, 20.000 fr. en 1938, 22.500 fr. en 1941 et sont maintenant, si on réussit à faire convenablement tous les traitements, de 48.600 fr. *pour un hectare.* Aussi beaucoup de vignes en mauvais état, certaines même n'ont pu être taillées cette année.

Le Midi demande, cette année, paraît-il, 105 francs le degré pour les vins de demain.

Quel prix vont atteindre les appellations et les super-appellations?

SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS DE VOUVRAY

CULTURE DES VIGNES	PRIX DE REVIENT A L'HECTARE			
	1941	1942	1943	1945
4 labours	3.600	3.600	3.600	6.000
2 hersages	900	900	900	1.500
Taille	1.000	1.200	1.200	2.700
Traitement d'hiver	500	500	800	1.200
Entretien des pieux et fils	1.000	1.500	2.000	4.000
Remplacement des plants manquants	1.500	2.000	2.000	3.000
Fumure	1.000	1.200	1.500	3.000
Déparrages (2)	900	1.000	1.200	2.000
Ebourgeonnages	300	400	500	2.000
Accolages et rognages	600	800	750	1.000
Sulfatages	1.560	2.100	1.800	3.000
Soufrages	560	800	800	1.500
Insecticides et produits divers	500	750	1.000	1.200
Vendanges	2.500	2.500	3.000	1.500
Entretien du matériel vinaire	500	700	800	1,000
Entretien et amortissement de cultures, produits œnologiques, soutirages	1.800	2.200	1.800	4.000
Impôts, assurances diverses, allocations familiales, taxes diverses	800	1.700	2.500	4.000
Amortissement du capital	2.000	2.000	3.000	4.500
Loyer des bâtiments d'habitation, caves, etc.	1.000	1.000	1.000	1.500
TOTAUX	22.520	26.850	30.150	48.600



Documentation

LA SUISSE VITICOLE

La Suisse a toujours été un pays viticole, dès l'époque romaine. La vigne, qui s'était d'abord développée, au Moyen=Age, en Suisse orientale, notamment autour du lac de Zurich, est aujourd'hui surtout florissante dans les cantons de Vaud et du Valais, qui représentent à eux seuls près des trois quarts du vignoble helvétique, après quoi viennent les cantons de Genève, du Tessin et de Neuchâtel, tandis que les cantons de Zurich, Schaffhouse, Argovie et Saint=Gall ferment le cor= tège.

La prospérité la plus grande de la viticulture en Suisse date du XIXe siècle. Vers 1880, le vignoble couvrait 35.000 ha, qui donnaient environ 600.000 hl. de vin par an. Depuis, la vigne a reculé de façon considérable, tombant à 25.000 ha. en 1910, pour n'être plus aujourd'hui que de 13.500 ha. Mais, comme la production moyenne à l'hectare a augmenté paral= lèlement, et dans des proportions très fortes, la Suisse a produit pendant les années de guerre de 1939 à 1944 plus de 700.000 hl. en moyenne par an.

C'est là un exemple unique et remar= quable parmi tous les pays viticoles du monde. Tandis qu'en France la production moyenne du vin à l'hectare tombait de 38 hl. à l'hectare pour la période 1930 à 1939 à moins de 30 hl. pour la période 1940=1944, au contraire, en Suisse, pendant le même laps de temps, la production moyenne de vin à l'hectare passait de 30 hl. à près de 80.

Les vendanges de 1944, qui avaient donné l'énorme quantité de 1.255.000 hl de vin pour les 13.500 ha du vignoble helvétique, ont même donné les rende= ments moyens à l'hectare véritablement fantasmagoriques suivants : 87,5 hl pour le Valais, 115 hl. pour le canton de Neuchâtel, 130 hl. pour le canton de Genève et 136 hl. pour le canton de Vaud.

Cependant le vigneron suisse a toujours œuvré dans le sens de la qualité et non de la quantité. C'est le chasselas qui est de beaucoup le cépage le plus répandu. Ensuite viennent le gutedel, le sylvaner, le riesling, le malvoisie, le muscat, le pinot, le semillon, le sauvignon et le fresia, ce dernier dans le canton du Tessin.

La Suisse est le plus grand importateur de vins au monde, après la France. Les statistiques montrent que l'importation des vins étrangers est en moyenne le double de la production nationale. Mais dans les années où la production donne des chiffres records, comme 1944, avec ses 1.255.000 hl., les importations baissent jusqu'à 545.000 hl. au lieu d'une moyenne qui oscille autour d'un million d'hl. par an de 1930 à 1943.

La France était il y a soixante=dix ans le plus grand fournisseur, et de beau= coup, de la Suisse. Sur un total de 900.000 hl. de vins étrangers entrés en Suisse en 1875, 730.000 provenaient de France, soit 80 %. Hélas, la situation de notre commerce d'exportation de vins de France en Suisse, a été forte= ment atteinte depuis. Nous n'avons jamais pu nous relever du coup terrible que nous a porté le phylloxera. C'est ainsi qu'au début du XXe siècle, sur un total d'environ 1.540.000 hl. de vins étrangers importés, la Suisse en recevait 760.000 d'Espagne, 570.000 d'Italie et 150.000 seulement de France, soit à peine 10 %. Au lendemain de la guerre de 1914, les importations totales étaient tombées à 1.330.000 hl., dont 610.000 d'Espagne, 520.000 d'Italie et 230.000 de France, soit 17 %. Mais ce progrès ne s'est pas maintenu, puisqu'en 1939, la France n'exportait plus en Suisse que 140.000 hl., sur un total de 985.000 hl., soit 13 %, et que pour la période 1940=1944, les expor= tations de vins de la France n'ont été que de 116.000 hl., soit 12 % du total de 933.000 hl. de vins importés, où l'Italie figure pour 300.000 hl., l'Es= pagne pour 195.000, et le Portugal pour 170.000.

Il faut convenir qu'en dehors des pertes cruelles qui nous ont été causées par cinq ans d'occupation, en dehors des difficultés de transport, il y a surtout une question de prix, qui nous met en état d'infériorité très grande vis= à=vis de nos concurrents. Comment veut=on que la Suisse continue à acheter des vins en France, quand elle peut trouver en Espagne et au Portugal d'excellents vins rouges à 12°, au prix de 102 fr. suisses pour l'hecto de vin espagnol, et de 104 fr. suisses pour l'hecto de vin portugais dédouanés et rendus en gare de Genève=Cornavin — alors que pour un même vin rouge à 12° du vin du midi de la France, dé= douané et rendu en gare de Genève= Cornavin, elle doit payer 136 fr. suisses l'hecto ?. Il y a là un problème très grave pour notre économie nationale, et pour l'avenir de notre commerce d'exporta= tion du vin, qui a besoin d'être réglé au plus tôt. En juin 1945, au cours du clea= ring, les Suisses achetaient, prix au dé= part, sans les frais de transport ni de douane, des vins de Corbières ou de Minervois à 161 fr. suisses l'hecto, des vins de Beaujolais de 1944 à 325 fr. suisses l'hecto, et des vins de Pommard de 3 ans d'âge à 600 fr. suisses l'hecto, alors qu'ils trouvaient, à la même époque des vins rouges à 12° en Espagne ou au Portugal, au prix de 95 fr. suisses l'hecto.

Il faut souligner que la Suisse est éminemment productrice de vins blancs et qu'elle recherche surtout à l'étranger des vins rouges à fort degré et de belle couleur. Une bonne partie de ces vins d'importation sont des vins destinés au coupage avec les vins du pays. L'Al= gérie pourra trouver là un marché très intéressant pour ses vins. Notons aussi la tendance actuelle des importateurs helvétiques à rechercher en France des vins de pays, qui seront vendus tels quels à la consommation. L'essentiel aujourd'hui est de régler la question des prix et du change.

La Suisse dispose d'un statut viticole excellent, qui a été codifié le 11 août 1939, et auquel est annexé un protocole, sorte de réglement d'administration publique, qui entre dans le détail des mesures à prendre pour mettre en pratique les dispositions d'ensemble du statut.

Le statut viticole suisse a prévu : la déclaration obligatoire des récoltes par les communes, l'établissement de la superficie plantée en vignes, la limi= tation des subventions et aide de l'Etat exclusivement aux cépages de qualité provenant de pépinières offi= cielles — la réglementation très sévère

des hybrides — la promulgation de mesures de protection de la viticulture et du marché du vin, avec limitation des quantités à produire, à la suite d'ententes à réaliser chaque année entre les autorités cantonales et les organisations professionnelles. Enfin, le statut prévoit toute une série de dispositions en faveur du consommateur, pour le protéger notamment contre les fraudes, et lui assurer des prix d'achat à portée de sa bourse, tout en respectant des marges normales de bénéfice pour le producteur et le commerçant. Toute cette organisation est placée sous le contrôle du Département fédéral de l'Économie publique.

Un réseau de stations d'essais et d'écoles de viticulture, un nombre de plus en plus important de coopératives permettent d'assurer une évolution de la viticulture suisse vers le progrès. Citons les stations fédérales d'essais viticoles de Lausanne. Montagibert et de Wädenswil, près de Zurich, qui sont de véritables modèles.

Souhaitons que les mêmes excellents principes inspirent les dirigeants de notre économie nationale, au moment où il s'agit de procéder à la reconstruction du vignoble de France. A voir ce qu'ont pu faire nos vaillants amis suisses pour un vignoble de 13.500 ha., on comprend ce que nous pourrons réaliser chez nous avec un vignoble de 1.500.000 hectares.

L. D.

●

LE VIGNOBLE MEKNASSI A LA VEILLE DES VENDANGES

par HECTOR ROTH,
Ingénieur Agronome

La chaleur sèche qui a sévi au Maroc ces derniers temps, a remis la question du vignoble au premier plan des préoccupations des agriculteurs. Avec le tiers des surfaces du vignoble marocain (6.500 ha /21.000 ha), la région de Meknès a produit plus de la moitié du vin du Protectorat (250 à 275.000 hl. /500.000 hl.). Avant-guerre, les marchés de Londres et de Bruxelles appréciaient ces vins rouges ayant quelque analogie avec le Bourgogne, et ces vins blancs ressemblant assez au Pouilly. La récolte de 1944 a couvert, à peine, la demande du Protectorat (215.000 hl. de rouge : Grenache, Morrastel et Carignan- Cinsault, 15.000 hl. de blanc, 20.000 hl. de vins de liqueurs).

Avant 1940, quelques hectares seulement étaient atteints par le phylloxera. Actuellement, près de 1.500 ha. sur 6.500 sont dévastés. La sécheresse de ces dernières années explique ce développement et un hiver pluvieux serait souhaitable pour l'enrayer. De 1920 à 1934, les colons ne firent que bouturer le *Vinifera*, car les plants coûtaient cher ; il fallait « faire vite » et on n'envisageait certainement pas une telle extension des insectes. Le Maroc, qui a su adapter les autres branches de l'économie au progrès de la Science, n'a pas vu ce qu'il fallait réaliser pour la Viticulture.

Pour 1945, on envisage l'arrachage d'environ 700 ha et la reconstitution corrélative de 1.000 ha ; mais, les plants sont encore très rares, car on trouve peu de pépinières. On fait actuellement, pour l'hiver 44-45, des commandes à des maisons d'Algérie, qui proposent *Rupestris* du Lot, 41.B, 99.R, 216 /3. Les exploitations marocaines pourront ainsi profiter des travaux des sélectionneurs algériens, mais il faudra patienter encore une dizaine d'années pour avoir des porte-greffes dont les qualités d'adaptation au sol et au climat aient été vérifiées.

Devant la nécessité de maintenir leur production, certains viticulteurs ont replanté, provisoirement, directement en *Vinifera*. Ils espèrent contre-balancer l'activité du phylloxera par la vigueur des jeunes plants, mais, là encore, la sécheresse a contrarié leurs espoirs : à peine 60 % des plants ont pu reprendre. Sans ce manque de plants, le Maroc devrait avoir 30.000 ha de vignes. Il pourrait ainsi approvisionner complètement le marché chérifien. Les demandes de plantation qui ont été déposées (et accordées) démontrent que ces 30.000 ha pourraient être facilement atteints.

Signalons le manque de produits anticryptogamiques et la difficulté de s'approvisionner en aliments du bétail : paille, fourrages, avoine. Cette pénurie est constatée aussi en Algérie. Toutefois on trouve plus facilement, de la main-d'œuvre au Maroc et les salaires y sont bien moins élevés (30 fr. au Maroc contre 90 /100 fr. en Algérie).

On espère, après la guerre, voir le marché européen, ouvert largement aux vins d'Afrique du Nord, dans l'intérêt des consommateurs autant que des producteurs africains.

P.S. — Les vendanges dans la région de Fez : maturation normale, acidité normale, gros dégâts dus au mildiou et à l'oïdium. On ne compte pas sur des vins de haute qualité, pour le moment.

●

LE CHAMPAGNE

Le champagne est au premier rang parmi les plus beaux fleurons de la couronne viticole de la France. C'est dans les éboulis de la mi-côte, sur le rebord et le talus des plateaux crayeux de la Brie champenoise, que l'on cultive la vigne qui donne les grands crus de Champagne. Il y a cinq régions principales : la montagne de Reims, avec, comme tête de cru : Verzy, Verzenay — la vallée de la Marne, tête de cru : Ay — l'éperon de Bouzy, tête de cru : Bouzy, Ambonnay — la côte blanche, tête de cru : Cramant et Avize — la région d'Epernay et l'arrière-côte d'Epernay.

La vinification est extrêmement soignée ; les raisins sont triés par les vendangeurs, qui mettent de côté les grains pas assez mûrs ou atteints de pourriture. On les pèse ensuite avant de les verser dans le pressoir, où l'on sépare les cuvées. Le moût est placé dans des tonneaux où se fait la fermentation. Puis, commencent les opérations de champagnisation qui exigent une habileté et un choix judicieux des vins de crus, de régions et d'âges différents qu'il faut associer. Les assemblages prennent le nom de la maison qui les a préparés, et dont la plupart sont plus que centenaires. Mais ce n'est qu'après plusieurs années de séjour dans de grandes caves creusées dans la craie, formant des galeries sur le même plan ou superposées, s'étendant sur des kilomètres, et où la température se maintient toujours aux environs de 10°, que le champagne, après des alternatives de repos et de travail, est livré à la consommation.

Le vignoble champenois avait, au début du XIXe siècle, une superficie de 20.000 ha, qui a été continuellement en diminuant depuis, pour tomber à 17.000 ha en 1890, 12.000 ha en 1930 et 10.500 ha en 1944.

La production annuelle est extrêmement variable. En moyenne, elle ressortait à 380.000 hl. par an, pour la période 1881-1890, à 460.000 hl. par an pour la période 1898-1907, et à 410.000 hl. par an de 1929 à 1939. Mais, elle a oscillé, dans ces diverses périodes, entre 100.000 et 700.000 hl. de production annuelle.

Dans le dernier quart du XIXe siècle, le commerce expédiait, bon an mal an, 18 millions de bouteilles à l'exportation et 3 millions en France. Dans les premières années du XXe siècle, et jusqu'à la guerre de 1914, des progrès sérieux étaient réalisés, surtout en ce qui concerne la vente dans la métropole, et les ventes de champagne passaient de 21 millions à 30 et même 35 millions de bouteilles de champagne, environ moitié = moitié pour la consommation intérieure et pour les marchés étrangers.

Entre les deux guerres mondiales, il a fallu restaurer le vignoble champenois, durement atteint par les batailles de la Marne. On retrouve, à partir de 1929, un total de 30 millions de bouteilles de champagne expédiées du commerce et de la propriété tant en France qu'à l'étranger. Mais les conditions économiques ayant changé, l'exportation ne marque plus que 9 millions de bouteilles contre 21 millions pour la métropole.

Pendant les quatre années d'occupation, les exportations de champagne à destination de la clientèle étrangère habituelle ont été arrêtées, la presque totalité des échanges étant réservée, par force, à l'Allemagne.

Il va falloir maintenant se mettre à la tâche pour reconquérir les marchés internationaux abandonnés depuis plus de cinq ans. Pour cela, il faudra conclure des accords commerciaux, où il faudra régler deux questions essentielles : celle des prix et celle des tarifs douaniers. Nous ne parlerons pas de la question transports, qui sera promptement réglée, dès que les navires seront remis à la disposition du commerce d'échanges normaux du temps de paix.

Avant la guerre, les barrières douanières constituaient déjà le plus gros obstacle à l'exportation de notre champagne, du champagne plus encore que des autres vins, car il était littéralement écrasé par des droits de douanes et des taxes intérieures plus fortes encore que celles qui frappaient les autres vins.

En tous cas, les réserves d'excellentes cuvées dont disposent actuellement les grandes maisons de champagne, la qualité des récoltes de ces années dernières, notamment de 1943, permettent d'espérer que les vins de Champagne pourront retrouver et maintenir la majeure partie de leurs débouchés traditionnels. Le besoin de regarnir les caves des Etats-Unis, de Grande-Bretagne, qui n'ont pu se fournir de nos vins pendant la guerre provoqera certainement des commandes importantes pour 1945 et 1946. Il faudra enfin s'attaquer aux marchés nouveaux comme ceux des pays d'Orient et d'Extrême-Orient, et aussi à la clientèle des pays de l'Amérique du Sud, de l'Amérique Centrale et des pays d'Afrique, l'Egypte en tête.

En Europe, en Suisse d'abord, nos exportations pourraient être accrues de plusieurs millions de bouteilles par an, si la propagande était intensifiée.

Il y a aussi l'exportation du champagne dans notre empire colonial, et dans les colonies étrangères voisines des nôtres. On sait combien cette magnifique boisson est non seulement délicieuse à boire, mais réconfortante et énergétique dans les pays chauds.

On peut compter sur nos vignerons et sur nos grandes maisons de vins pour maintenir une qualité irréprochable, indispensable si l'on veut satisfaire une clientèle sachant juger une bonne bouteille et l'apprécier. On peut compter aussi sur la collaboration confiante, toujours plus étroite et féconde, entre le négoce et la viticulture de Champagne.

Malgré ses deuils, ses souffrances, ses blessures, notre beau vignoble champenois n'a pas subi les ravages qu'on pouvait redouter.

Confiants dans un passé glorieux, les Champenois tendront tous leurs efforts vers un même but : le bien-être de l'humanité, c'est-à-dire non seulement le bien-être de ceux qui cultivent, élèvent, font connaître le vin inimitable de leurs célèbres coteaux, mais celui de tous les clients de l'univers, disciples fidèles de la purée septembrale qui jaillit en bulles d'or dans les flûtes de cristal.

Léon DOUARCHE,

Vice-Président de la Société des Viticulteurs de France.

●

LE COGNAC

C'est un dicton charentais qu'il n'y a pas un seul lieu au monde où ne soient au moins connus deux noms de France : Paris et Cognac, et que, s'il n'y en a qu'un seul, c'est Cognac. Cette fanfaronnade contient sans doute une grande part de vérité. Aux Etats-Unis, qui furent, de tout temps, notre meilleur client, le cognac s'allie au champagne et à Paris, bien entendu, dans une égale et brillante renommée. Vous n'avez qu'à interroger nos vaillants amis d'outre-Atlantique, pour vous en convaincre.

Le cognac, c'est le produit exclusif de deux départements de France, la Charente et la Charente-Inférieure, en tout 65.600 hectares, qui donnent de 2 millions et demi à 3 millions d'hectolitres de vin à distiller par an.

Le vignoble charentais comprend sept crus, que nous citons dans l'ordre de leur excellence : Grande Champagne — Petite Champagne — Fins Bois — Bons Bois — Bois ordinaires et Bois à terroir.

Dès le XIIe siècle, les peuples nordiques venaient chercher, en Saintonge et en Aunis, le sel pour conserver leurs poissons et le vin pour conserver leur bonne humeur. Bientôt, ils s'avisèrent qu'il valait mieux emporter, au lieu de vin, qui risquait de mal supporter le voyage, cette liqueur que les vignerons charentais déjà distillaient et qu'ils appelaient « le vin brûlé ».

Au XVIIe siècle, les Anglais avaient déjà répandu le goût du cognac en Amérique. Il devait rapidement y devenir très populaire. Washington était un amateur de cette mirifique liqueur. Quant à ses actuels compatriotes, c'est le cognac qui ajoute au prestige de la France en apportant le délicat arome, l'émanation subtile du vieux sol gaulois, au jeune peuple des Etats-Unis.

Le commerce de l'eau-de-vie à l'étranger était très considérable avant la Révolution, et l'on évaluait de 7 à 8.000 tierçons, de 520 litres chacun, la quantité qui s'expédiait annuellement de l'Angoumois seul. Mais c'est particulièrement de 1840 à 1872 que le commerce du cognac prit un développement prodigieux. Il sortait du seul arrondissement de Cognac une moyenne de 220.000 hl. d'eau-de-vie par an, dont 164.000 pour l'étranger. A cette époque, c'était l'Angleterre qui était de beaucoup la plus grosse cliente, avec plus de 100.000 hl. par an, pour elle seule.

De 1920 à 1933, les exportations de cognac au dehors sont tombées à une moyenne de 24.000 hl. par an. De 1934 à 1938, la prohibition ayant pris fin, la moyenne annuelle monte à 32.000 hl., sur lesquels les Etats-Unis figurent, en bonne place, pour 8.800 hl. annuellement.

Pour les Etats-Unis, ils ont acheté 350 hl. de cognac en 1933, au lendemain de la fin de la prohibition, pour une valeur de 400.000 francs. En 1938, ils en avaient acheté un peu plus de 9.000 hl., pour une valeur de 92 millions de francs. Et les progrès pourront être bien plus considérables, au lendemain de la victoire, puisque la chute des exportations de cognac depuis le début du XXe siècle et, dès avant l'ère néfaste de la prohibition, était due à la crise économique, qui réduisait le pouvoir d'achat des Américains, et les réductions qui en sont la conséquence s'appliquaient d'abord aux dépenses les moins indispensables.

Le bouilleur charentais utilise encore aujourd'hui, pour distiller son vin, l'alambic dont se servaient ses ancêtres. Il y a apporté des modifications, il l'a perfectionné, mais il a respecté le procédé de distillation, dont une expérience, trois fois séculaire, lui a montré la supériorité. C'est la distillation à deux

chauffes, et à feu nu, le vin étant cuit avec sa lie.

Dans un premier temps, le bouilleur recueille trois « brouillis », produit qui pèse entre 20 et 30 degrés et représente à peu près le tiers du vin qu'il avait mis dans sa chaudière.

Ces trois brouillis sont versés dans l'alambic, et c'est alors le moment solennel de la « bonne chauffe ». Les vapeurs s'élèvent de la chaudière, se refroidissent et se condensent dans le serpentin, et le bouilleur recueille à sa sortie l'eau de feu, l'eau de... vie.

Le bouilleur, qui a surveillé attentivement l'opération, met de côté, à la fois les premiers et les derniers litres qui sortent de l'alambic, parce qu'ils contiennent toujours quelques impuretés, et ont le goût de chaudière. Cette « tête » et cette « queue » de la chauffe sont mis de côté pour être redistillés, et on ne conserve que le « cœur de la chauffe ».

L'eau-de-vie ainsi recueillie est logée dans des fûts soigneusement choisis. On se garde bien en effet de confectionner ces fûts avec des bois quelconques. On n'emploie que des fûts en bois de chêne du Limousin ou de la forêt de Tronçais, dans le Bourbonnais. Ce bois, provenant d'arbres toujours très âgés, souvent centenaires, a, depuis longtemps, été mis en réserve dans les chais du propriétaire, avant d'être utilisé pour la confection des « tierçons » ou des barriques.

L'eau-de-vie que le bouilleur a mise dans les fûts au fur et à mesure de sa distillation, est incolore et pèse 70° environ. Avec le temps elle s'imprègne de l'essence du bois : elle prend ainsi un arome spécial qui rappelle le délicieux parfum de la vigne en fleur, une belle teinte d'or ambré, et le degré alcoolique, en raison de la longue et continuelle évaporation, diminue chaque année.

Les viticulteurs et les négociants charentais, toujours soucieux de maintenir intacte la réputation du cognac, conservent leur eau-de-vie en fûts pendant très longtemps, souvent plus d'un demi-siècle. Ils n'hésitent pas à supporter une perte considérable sur le volume et le degré pour permettre à leur produit d'atteindre la perfection. Ce n'est qu'après un vieillissement en fût pendant de longues années qu'ils le mettent en bouteilles et l'offrent à la clientèle.

Le consommateur étranger aussi bien que français est donc certain de trouver soit à la propriété, soit chez les négociants, de très vieux cognac dont l'âge et la qualité lui seront garantis ; mais, qu'il se méfie des bouteilles habilement recouvertes de poussière. Le cognac ne vieillit pas en bouteilles, et la poussière ne fait que salir le verre sans garantir l'âge du contenu.

Quant aux bienfaits du cognac, essayons de les énumérer. Etendu d'eau et notamment d'eau de Seltz, il constitue une boisson délicieuse ; mélangé au moût de raisin frais, c'est un apéritif exquis : le pineau des Charentes. Le cognac sert à la préparation de toutes les liqueurs de ménage, et en particulier du brou de noix. Il parfume agréablement la pâte destinée à la fabrication de savoureuses crêpes et d'onctueux beignets. Flambé sur une omelette, il procure un entremets sans rival. Quelques gouttes suffisent pour donner à un bon pâté ou à un civet de lièvre, une saveur incomparable. Enfin, le cognac est la liqueur préférée des gastronomes et le complément indispensable d'un fin repas et d'un excellent café.

Il faut donc boire du cognac, si l'on veut une vie agréable, garder toujours une bonne santé et devenir vieux. Le cognac, c'est l'eau-de-vie des centenaires.

L. D.

●

VENDANGES TOURANGELLES

Nous sommes encore, à Vouvray, en pleine période de vendanges. Nous procédons à notre troisième et dernier tri (9 octobre).

Les dures gelées des premiers jours de mai avaient presque complètement anéanti dans notre Touraine une récolte qui s'annonçait comme devant être abondante et, étant donné l'avance, également de haute qualité.

L'année 1945, exceptionnellement chaude et sèche, a favorisé nos coteaux. La vigne a pu pousser, fleurir et donner son raisin dans un sol complètement sec.

Après les gelées de mai qui ne nous avaient laissé qu'un petit nombre de grappes échappées miraculeusement au désastre, la repousse a été surprenante dans nos vignes. Chose très rare pour le Chenin, nous avons eu beaucoup de *revenus*, de petites grappes qui se sont formées avec un retard de près d'un mois sur les premières. Ces revenus, grâce à une saison particulièrement favorable, ont admirablement évolué et bien mûri. Ils ont pu rattraper, quoique avec un retard marqué, la perfection des premières sorties dès le début de la végétation. Elles se sont dorées au soleil pour, en fin de compte, atteindre en ce moment cette surmaturation qui nous permet d'obtenir nos vins de prix. Ce sont ces différentes maturités qui nous ont obligés, pour obtenir des vins de choix et de grand choix même, à effectuer notre cueillette en trois fois.

Mais, malgré nos trois vendanges, nos caves ne s'empliront pas et nous aurons finalement bien peu de vin. Obtiendrons-nous plus de 10 % de ce que peut donner une bonne année moyenne? C'est moins que certain. On ne pourra être fixé sur l'importance de la récolte qu'après les déclarations faites. Personnellement, je suis à peu près fixé. Je ne dépasserai pas, pour ma moyenne, 4 hl. à l'hectare. Mais quelle qualité..! L'année 1921 va être dépassée. Les degrés obtenus, aux premiers examens des moûts, me font espérer une qualité vraiment exceptionnelle, comparable à celle de nos 1874, dont les vins merveilleusement équilibrés conservent dans les rarissimes bouteilles existant encore des vertus non égalées depuis.

En l'année 1921, qui ressemble à 1945, nous avons eu aussi des gelées et ensuite un été exceptionnellement chaud et sec, mais les raisins n'ont pas, à mon avis, obtenu la valeur de ceux que nous récoltons maintenant. En effet en 1921 on avait difficilement des moûts de 15°, ils étaient relativement rares et c'était un maximum. Or, au cours de ces vendanges, les 15 degrés et même les 16 degrés sont courants. Aussi devons-nous maudire ces malencontreuses gelées qui vont priver beaucoup de délicats amateurs de Vouvray de ce « jus divin », dont parlait Rabelais avec tant d'enthousiasme.

Sans ce désastre de mai, nous aurions eu une abondante récolte qui aurait été particulièrement appréciée et aurait heureusement contribué à asseoir encore plus, s'il avait été nécessaire, la réputation de nos coteaux.

Une importante récolte aurait été aussi nécessaire à nos viticulteurs dont les frais augmentent terriblement d'année en année et dont les vignes usées, fatiguées par l'âge et le manque de soins pendant les années de guerre, demandent à être renouvelées rapidement.

La reconstitution d'un vignoble, (chacun le sait sans doute, mais il est bon de le rappeler tout de même) est chose délicate, difficile et également bien coûteuse, surtout à notre époque où la main-d'œuvre se raréfie de plus en plus dans nos campagnes On trouve très difficilement de bons vignerons, de bons laboureurs pour nos exploitations, même avec de hauts prix. J'ai sous les yeux un tableau relevant les variations des charges et frais d'exploitation d'un hectare de vignes à Vouvray et cela depuis 1900, inutile de dire qu'ils ont été constamment en augmentant. Ils sont passés de 836 fr. en 1900 à 5.780 fr. en 1930 et depuis la hausse s'accentue vertigineusement pour atteindre : 22.520 fr. en 1941 ; 26.850 fr. en 1942 ; 30.150 fr. en 1943 ; 48.600 fr. en 1945 *(voir page 28)*.

Et on parle déjà des augmentations pour 1946.

Nos vignes dépérissent de plus en plus et, comme je l'indiquais au début de ces notes, elles demandent à être rapidement renouvelées. Mais en attendant que cette œuvre puisse être accomplie, ne pourrait-on faire un effort pour nous aider à conserver, à prolonger encore un certain nombre de nos vieux ceps qui donnent de si beaux produits ?

Il nous faudrait chaque année recevoir, *à temps*, le sulfate, le soufre qui nous sont indispensables et aussi des engrais dont nous sommes privés depuis cinq ans.

Je reçois précisément, au moment où je trace ces lignes, un avis du secrétaire de notre syndicat qui m'annonce une répartition d'engrais. Oh, joie ! Elle est de courte durée : pour mon exploitation de 40 ha, il m'est attribué : 105 kg de nitrate de chaux. Et rien de plus.

Ch. VAVASSEUR.

Le Directeur-gérant : Paul GERMAIN.

Dépôt légal N° II6. — SCHNEIDER Fres et MARY, LEVALLOIS-PERRET.